



# خود کھانا بنانا

سکھیں



# آج کی ڈش

## فش بھرتہ

اشیاء:

فش ایک کلو، لونگ ایک تولہ، کالی مرچ ایک تولہ، خشک دھنیا دو تولہ، نمک دو تولہ، گھی ایک پاؤ، الائچی ایک تولہ، ادرک ایک چھوٹی گانٹھ، لال مرچ چار تولہ، کیلے کے چند پتے

ترکیب:

فش کو نمک اور آنے سے اچھی طرح دھو لیں بعد ازاں اس کے پارچے بنالیں۔ پھر ان پر ادرک کا عرق اور نمک ملا کر ایک دن پڑا رہنے دیں۔ پھر ان میں دھنیا ملا کر کیلے کے پتوں میں رکھیں اور پتوں کو دس



بل دے کر گرم راکھ میں دبا دیں۔ پھر نکال کر کوئیں۔ اب پیاز گھی میں لال کریں۔ اسی گھی میں فش بھونیں اور گرم مصالحہ چھڑک کر تناول فرمائیں۔





# آج کی ڈش

## دم بریانی

اجزاء: بیف دو کلو، کلزوں میں، چاول ڈیڑھ کلو، دہی دو کلو، پیاز آدھا کلو، لونگ بیس گرام، بڑی الائچی بیس گرام، زیرہ بیس گرام، ادراک پچاس گرام، پودینہ آدھی گٹھی، ہری مرچ چھ عدد، گھی ڈیڑھ پاؤ، نمک حسب ذائقہ، کالی مرچ حسب ضرورت

ترکیب: نمک، پیاز اور ادراک کو پیس کر گوشت کے کلزوں پر لگا کر دو گھنٹے کیلئے رکھ دیں۔ زیرہ، کالی مرچ، پودینہ، ہری مرچیں اور بڑی الائچی پیس کر دہی کی آدھی مقدار میں ملائیں اور گوشت کے کلزوں پر لگا دیں۔ دیکھی کی تہہ میں لونگ کے اوپر آدھی مقدار گھی گرم کر کے ڈالیں اور



گوشت کی بوٹیاں ڈال دیں۔ پھر گوشت کو اچھی طرح بھون لیں۔ چاول دھو کر بقیہ دہی لگائیں اور گوشت کے اوپر پھیلا دیں۔ دیکھی کا منہ آٹے سے بند کر دیں اور نیچے کلزیوں کی آنچ جلا دیں۔ جب گھی کی آواز آنے لگے تو سمجھ لیں کہ دہی خشک ہو چکا ہے۔ نیچے آگ کم کر دیں اور انگاروں پر دم دیں۔ دیکھی کا ڈھکن کھولیں اور بقیہ گھی گرم کر کے ڈال دیں اور دوبارہ بند کر کے اوپر انگارے رکھ دیں۔ جب بھاپ باہر آنے لگے تو بریانی تیار ہے۔ رائے اور سلاد کے ساتھ پیش کریں۔





# آج کی ڈش

## چکن ملائی بوٹی

اجزاء:  
چکن آدھا کلو چھوٹی بوٹیاں، پکٹ والی بالائی یا کریم ایک پیالی، دہی آدھا پاؤ، 2 عدد لیموں کا جوس، پیسا ہونا ریل 2 کھانے کا چمچ یا کوکونٹ ملک آدمی پیالی، کچا پیپٹا پیسا ہوا آدھا چائے کا چمچ، گٹی ہوئی سرخ مرچ آدھا چائے کا چمچ، پیسا ہوا مکس گرم مصالحہ آدھا چائے کا چمچ، سفید مرچ پسپی ہوئی پنکھی بھر، نمک حسب ضرورت، آئل 2 کھانے کا چمچ۔

ترکیب:  
چکن دھو کر چھلنی میں رکھیں تاکہ پانی نکل جائے،



اب سارے مصالحے، دہی، لیموں کا جوس اور بالائی چکن میں اچھی طرح مکس کر کے ایک گھنٹے کے لیے فریج میں رکھ دیں، فرائی بین میں آئل ڈال کر پھیلائیں اور مصالحہ لگی چکن ڈال کر ملکی آنچ پر پکائیں چکن کا پانی خشک ہو جائے تو تیزی سے چمچہ چلاتے ہوئے بھونیں مصالحہ چکن پہ لگ جائے اور ملکی سی سرخی نظر آ جائے تو چولہا بند کر دیں۔ چکن بون لیس ہو تو زیادہ بہتر، کچا پیپٹا نہ ہو تو فرق نہیں پڑتا، چکن پلیٹ میں نکال کر تھوڑی سی بالائی چکن پر ڈال کر گارنش کریں۔





# آج کی ڈش

## چکن قورمہ

اشیاء: چکن، نمک حسب ذائقہ۔ کیوڑہ چند قطرے، ہری مرچیں  
چکن 1 کلو، مکھن 5 چائے کے چمچ، دار چینی 6 عدد، تیل 2 کھانے کے چمچ، تیز پات 1 پتہ۔ ہری  
5 کلوڑے، لہسن، اورک کا پیسٹ 3 کھانے کے چمچ، الائچی 10 عدد، دہی 4 کھانے کے چمچ، جاوڑی پاؤڈر  
، لال مرچ 2 کھانے کے چمچ، بادام پسے ہوئے آدھا دو کھانے کے چمچ، لونگ 5 عدد، کریم 2 کپ، ہر ادھیا یا  
کپ، پیاز باریک کٹے ہوئے 3 کپ، ہلدی 1 چائے کا پودینہ حسب ضرورت



سجاوٹ کے لئے: بادام، کاجو، کشمش حسب ضرورت، مکھن تلنے کے لئے  
ترکیب:

تیل اور مکھن کو ایک پین میں گرم کر کے اس میں تیز پات، دار چینی، لونگ اور الائچی کو کچھ دیر بھونیں پھر اس  
میں پیاز ڈال کر کچھ دیر فرائی کریں۔ اس کے بعد اورک، لہسن، ہلدی، لال مرچ، نمک، پسے ہوئے بادام اور دہی کو  
پھینٹ کر ڈالیں درمیانی آگ پر دس منٹ پکائیں، جب مصالحہ بھن جائے اور تیل اوپر آ جائے تو چکن ڈال کر  
15 منٹ فرائی کریں جب چکن پک جائے تو کریم، ہری مرچیں، جاوڑی اور کیوڑہ ڈالیں اور چند منٹ کے لئے دم  
پر رکھ دیں، مکھن میں بادام، کاجو اور کشمش کو تل کر نکال لیں اور قورمے کے اوپر ڈال دیں ساتھ ہی پودینے یا دھنے  
کے پتے ڈال دیں مزیدار نورتن قورمہ تیار ہے۔





# آج کی ڈش

## کریم کسٹرڈ

اجزاء: کسٹرڈ پاؤڈر دو چمچ، دودھ ڈیڑھ کلو، ہنرالا چمچ دو  
اور اس میں ہنرالا چمچ توڑ کر ڈال دیں، ایک کپ  
دودھ نکال کر اس میں کسٹرڈ پاؤڈر مکس کر لیں، جب  
دودھ کھول جائے تو اس میں چینی ڈال دیں اور آٹھ  
دھبی کر دیں، اس کے بعد اس میں کسٹرڈ ملا دودھ  
آہستہ آہستہ ڈالیں اور ساتھ چمچ چلاتی رہیں، جب  
دیکھی میں دودھ ڈال کر اسے چوبیس پر رکھیں  
تو اس کے بعد اس میں کسٹرڈ ملا دودھ  
آہستہ آہستہ ڈالیں اور ساتھ چمچ چلاتی رہیں، جب  
دیکھی میں دودھ ڈال کر اسے چوبیس پر رکھیں



کسٹرڈ ڈالیں اور اسے ٹھنڈا ہونے کیلئے رکھ دیں، ٹھنڈا ہو جائے تو اس پر احتیاط سے کریم کی لیئر جمائیں، اس  
کے بعد اسکے اوپر بقیہ کسٹرڈ ڈال کر اپنی مرضی کے پھلوں سے سجائیں اور ٹھنڈا کرنے کیلئے فریج میں رکھ دیں،  
مزید ار کریم کسٹرڈ تیار ہے۔





# آج کی ڈش

## مٹن قورمہ

اجزاء: مٹن ایک کلو ہڈیوں کے ساتھ، نمک ایک کھانے کا چمچ، کیوڑہ دو کھانے کے چمچ، پیاز تین عدد بڑی، کئی ہوئی، لہسن کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ، ادرک کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ، لال مرچ پاؤڈر دو کھانے کے چمچ، ہلدی پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ، گرم مصالحہ ایک کھانے کا چمچ، ثابت، زیرہ پاؤڈر ایک کھانے کا چمچ، آئل آدھا کپ۔

ترکیب: ایک بڑے پین میں آئل کو گرم کر لیں۔ اس میں



پیاز کو شہرا ہونے تک تلیں پھر آئل سے پیاز کو نکال لیں۔ اسی آئل میں لہسن اور ادرک کا پیسٹ شامل کر کے دو منٹ تک تلیں۔ اب لال مرچ پاؤڈر اور ہلدی پاؤڈر شامل کر کے درمیانی آگ پر تیس سیکنڈ تک تلیں اب گوشت شامل کریں اور تیز آگ پر پانچ منٹ تک تلیں۔ نمک اور ایک لیٹر پانی شامل کر کیا بال لیں۔ پھر ثابت گرم مصالحہ شامل کریں۔ ڈھک کر ہلکی آگ پر ایک گھنٹے تک پکائیں یا جب تک گوشت گل نہ جائے۔ ڈھکن ہٹائیں پھر زیرہ اور دھنیا پاؤڈر شامل کر کے چند منٹ تیز آگ پر پکائیں۔ پیاز کو مشین میں گرائنڈ کر لیں اس سے نرم ہو جائے گی۔ اس کو برتن میں شامل کر لیں۔ کیوڑا شامل کر کے پانچ منٹ تک پکائیں۔ پھر چولہے سے اتار لیں اور گرم پیش کریں۔





# آج کی ڈش

## چیز برگر

کھانے کا چھج، کچپ ایک کھانے کا چھج

اجزاء:

ترکیب:

چکن قیمہ آدھا کلو، چیز سلاکس چار عدد، پیاز

باریک کٹا ایک عدد، انڈا ایک عدد، نمک ایک چائے کا

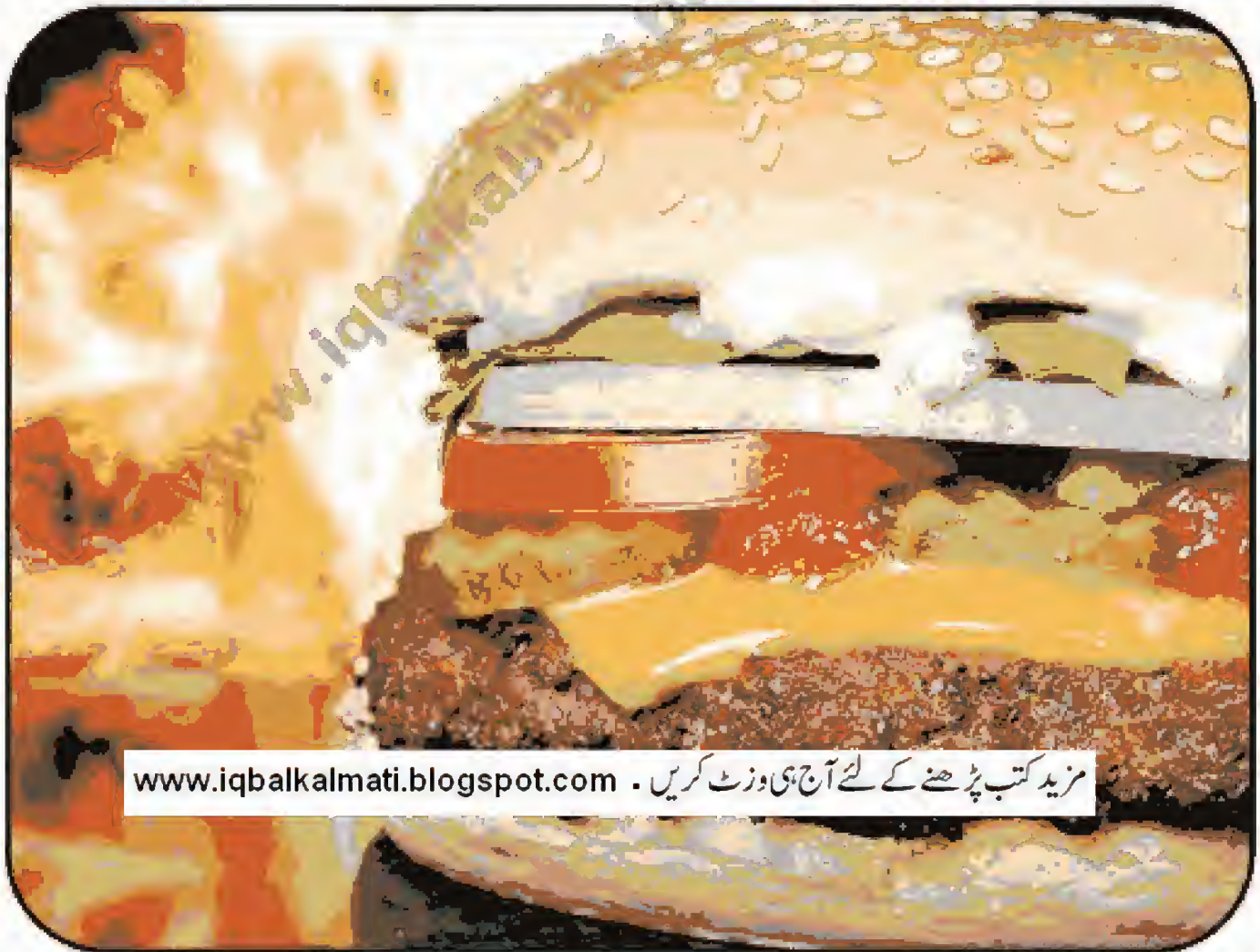
چھج، گٹھی کالی مرچ ایک چائے کا چھج، اور یگانو آدھا

چائے کا چھج، گول برگر تین چار عدد، دوسٹر ساس ایک

تمام اجزاء کو چکن کے قیمے میں شامل کر لیں اور

اچھی طرح مکس کر کے تیس منٹ کیلئے چھوڑ دیں۔ اس

طرح یہ ٹوٹیں گے نہیں اس کے بعد چھوٹی ٹکیہ بنا کے پین



مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں . www.iqbalkalmati.blogspot.com

میں فراہمی کر لیں۔ برگر بھی سینک لیں۔ اب برگر کے اوپر چکن کباب، اونین رنگ، چیز سلاکس، سلاڈ کا پتا اور پھر دوسرا

برگر بن رکھ دیں۔ اونین رنگز اور فرنیچ فراہم کے ساتھ سرور کریں۔





# آج کی ڈش

## چکن ونگز

اجزاء:  
 نمک ایک عدد، سفید مرچ پاؤڈر ایک چائے کا چمچ، آئل  
 چکن ونگز بارہ عدد، ہری مرچیں حسب ضرورت ایک کھانے کا چمچ  
 کٹی ہوئی، کارن فلوئور دو کھانے کے چمچ، چائیز نمک ایک  
 چائے کا چمچ، بیکنگ پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ، میدہ چار  
 کھانے کے چمچ، پیاز ایک عدد کٹی ہوئی، انڈا ایک عدد،  
 نمک ایک عدد، سفید مرچ پاؤڈر ایک چائے کا چمچ، پیاز ایک عدد،  
 میدہ، کارن فلوئور، نمک، چائیز نمک، سفید مرچ پاؤڈر اور



بیکنگ پاؤڈر ملا کر بیٹر تیار کر لیں۔ ونگز کو اس آمیزے بیٹر میں آدھے گھنٹے کے لیے میری میٹ کر دیں۔ اس کے بعد تیل گرم کریں اور ونگز کو گولڈن براؤن ہونے تک فرائی کر لیں۔ جب یہ گولڈن براؤن ہو جائے تو کھیرا، ٹماٹر اور سلاد کے چٹوں کے ساتھ سرو کریں۔





# آج کی ڈش

## چیلی کباب

اجزاء: قیمہ ایک کلو، ثابت دھنیا ایک کھانے کا چمچ کٹی ہوئی، پودینہ آدھا گٹھی باریک کٹا ہوا، گٹی لال مرچ، سفید زیرہ ایک کھانے کا چمچ، انار دانہ دو کھانے کا چمچ، نمک حسب ذائقہ، تیل حسب پانی حسب ضرورت، انڈے چار عدد، پسلی لال مرچ، ضرورت، نمائز حسب ضرورت، آدھا کھانے کا چمچ، بکئی کا آٹا دو کھانے کے چمچ، ہری مرچ چار عدد باریک کٹی ہوئی، کالی مرچ ایک چائے کا

ترکیب: ایک بڑے برتن میں قیمہ ڈالیں۔ اب ثابت دھنیا اور سفید زیرے کو بھون کر موٹا پیس لیں۔



اب ایک انڈہ، پسلی لال مرچ، بکئی کا آٹا، باریک کٹی ہوئی مرچ، انار دانہ، گٹی کالی مرچ، باریک کٹا ہوا پودینہ، گٹی لال مرچ، نمک اور پیسے ہوئے مصالے قیمے میں ملا کر گوندھیں اور آدھے گھنٹے کے لیے ڈھک کر فریج میں رکھ دیں تاکہ انار دانے کی کھٹاس آجائے۔ باقی انڈوں کو فرانی کر کے بیٹر میں شامل کر لیں۔ اس کے بعد ایک بڑے فرانگ پیٹ میں تھوڑ سا تیل گرم کر لیں۔ چیلی کباب کبھی بھی زیادہ تیل میں نہ تلیں۔ جب تیل گرم ہو جائے تو آٹے کی ہلکی کر دیں۔ پھر ذرا زیادہ قیمہ ہاتھ میں لے کر پھیلائیں اور درمیان میں ٹماٹر کا ایک ٹکڑا رکھ کر چاروں طرف سے اٹھا کر ذرا بڑے سائز کا کباب بنائیں اور پھر تیل میں۔ تو اسے نکال کر کاغذ پر رکھ دیں، تاکہ چکنائی جذب ہو جائے۔ آخر میں دہی کے راسخے، چٹنی اور گرم نان کے ساتھ سرو کریں۔





# آج کی ڈش

## فروت چاٹ

اشیاء؛ ترکیب؛ پہلے کینو کو چھیل کر چھوٹے چھوٹے کینو ذائقے کے لیے، انگور ایک پیالی، امرود دو عدد، لیموں دو عدد، شکر قندی دو عدد، کیلچہ عدد، چینی حسب ذائقہ، کالی مرچ حسب ذائقہ، ناشپاتی دو عدد، آڑو تین عدد، آم ایک عدد، انار ایک عدد

نکڑے کر لیں۔ آم۔ انگور، آڑو امرود، کیلے، انار اور شکر قندی کے بھی چھوٹے نکڑے بنالیں۔ جوس بنانے کے لئے چینی میں لیموں، گریپ فروٹ اور کینو کا جوس نکال لیں۔ پھر ایک بڑے پیالے میں سارا فروٹ بھی ڈالکر



اچھی طرح مکس کریں آپ اسے زیادہ چٹھٹی بنانے کیلئے چاٹ مصالحہ بھی شامل کر سکتی ہیں کھٹی میٹھی چاٹ تیار ہے افطاری میں پیش کریں۔





# آج کی ڈش

## قیمے والے پکوڑے

اجزاء  
 ایک گڈی، خشک دھنیا ایک کھانے کا چمچ، انار دانہ ایک  
 بیسن دو کپ، قیمہ آدھا کپ، آلو باریک کٹے  
 چائے کا چمچ، لال مرچ دو کھانے کے چمچ، نمک ایک  
 کھانے کا چمچ، دہی آدھا کپ، تیل حسب ضرورت  
 ہری  
 مرچ باریک کٹی ہوئی پانچ عدد، ہر دھنیا باریک کٹا ہوا  
 ترکیب: قیمے کو کسی برتن میں ڈال کر ہلکا سا فرائی



کر لیں تاکہ اس کا کچا پن ختم ہو جائے، اب ایک باؤل میں قیمہ، بیسن، آلو، پیاز، ہری مرچ، ہر دھنیا، خشک دھنیا، انار  
 دانہ، لال مرچ، نمک اور دہی ڈال کر اچھی طرح مکس کریں اور تھوڑے سے پانی میں گوندھ لیں اور آدھے گھنٹے کیلئے  
 رکھ دیں۔ کڑاہی میں تیل گرم کریں اور اس میں پکوڑے تل لیں، دہی کی چٹنی کے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔





# آج کی ڈش

## چکن تکہ

اجزاء:  
چکن ایک عدد چار پوسز میں کٹوا لیں، مکے کی شیب میں، دہی ایک سے ڈیڑھ کپ، لہسن، اورک پیسٹ ایک ٹیمبل سپون، تکہ مصالحہ آدھا پیکٹ، نمک حسب ذائقہ ترکیب:  
سب سے پہلے چکن کو دھو کر چھری کی مدد سے لمبے لمبے کٹ ماریں جیسے کے مکے میں ہوتے ہیں۔ تاکہ مصالحہ ان میں اندر تک جاسکے۔ ایک کھلے برتن میں دہی ڈال کر اس میں لہسن اورک پیسٹ اور آدھا پیکٹ مصالحہ یا حسب ضرورت مصالحہ ڈال لیں یہاں والے پیکٹ میں



نمک ملا ہوتا ہے۔ اس لیے چمک کر پھر نمک ڈال لیے گا سب کو اچھی طرح مکس کر کے ان میں چکن ڈال لیں۔ کانٹے کی مدد سے چکن کو تھوڑا سا کٹ مارتے ہوئے مکس کریں۔ کچھ گھنٹوں کے لیے یا پھر overnight سے فرج میں رکھ دیں بعد میں اون میں بیک یا روست کر لیں 25 سے 30 منٹ۔ جن کے پاس اون نہ ہو وہ اسے آئل میں بھی فرائی کر سکتے ہیں، یا پھر پہلے دہی کے ساتھ پکا کر خشک کر لیں اور پھر آئل میں بھون لیں۔



## سپینش رائس

اجزاء:

کٹے ہوئے 2 پیالی، شملہ مرچ، باریک کٹی ہوئی 2 یا

چاول ابلے ہوئے تین پیالی، نمک حسب ذائقہ، لہسن - کچلا ہوا 2 سے 3 جوے، پیاز باریک کٹی ہوئی 2 عدد (درمیانی، ٹماٹر چوکور کٹے ہوئے 3 عدد، زیتون، باریک کٹے ہوئے آدھی پیالی مشروم، باریک،

ترکیب:  
فرائنگ بین میں اولیو آئل کو ہلکا سا گرم کر کے لہسن



اور پیاز کو ذرا سا نرم ہونے تک فرائی کریں۔ پھر اس میں شملہ مرچ ڈال کر دو سے تین منٹ تک فرائی کر لیں۔ ٹماٹر، مشروم اور زیتون بھی شامل کر دیں۔ ذرا سی آنچ تیز کر کے 3 سے 4 منٹ تک فرائی کرنے کے بعد چاول شامل کر دیں۔ تیز آنچ پر فرائی کرتے ہوئے نمک، کالی مرچ اور اجوائن ڈال دیں۔ چاولوں کے ساتھ جب ساری چیزیں مکس ہو جائیں اور چاولوں سے خوشبو آنے لگے تو چولہا بند کر دیں، اور گرم گرم سپینش رائس کے مزے لیں۔





# آج کی ڈش

## بہشتی بریانی

اشیاء: چاول ایک کلو، گوشت ایک کلو، آلو ایک پاؤ، مٹر ایک پاؤ، پیاز آدھ پاؤ، لہسن ایک گھٹی، ادرک آدھی چھٹانک، دہی ایک پاؤ، ناریل پسا ہوا 4 چمچ، گرم مصالحہ حسب ذائقہ، نمک حسب ذائقہ، مرچ حسب ذائقہ، گھی ایک پاؤ

ترکیب: گھی میں پیاز کو بادامی رنگ ہونے تک بھون لیں۔ پھر گوشت ڈال کر بھونیں۔ جب خوب بھن جائے تو لہسن، ادرک، دہی، نمک مرچ ڈال دیں۔ دہی کا پانی خشک ہونے پر ناریل ڈال کر گوشت کو گلنے دیں۔ جب گوشت گل جائے تو سبزی اور ثابت گرم مصالحہ ڈال



دیں۔ آلو مٹر کے علاوہ آپ چاہیں تو کوئی اور سبزی بھی ڈال سکتی ہیں۔ جب سبزی گل جائے اور خشک ہو جائے تو وہ چاول کو علیحدہ نمک میں ڈال کر دو کئی پر رکھ کر ابال لیں اور ایک دیکھی میں ایک طرف یہ سبزی گوشت اور دوسری طرف چاول ڈال کر یا صرف ایک تہہ چاول ڈال کر دم دیں۔ پندرہ منٹ بعد سالن کا پانی خشک ہو جانے پر اتار لیں۔ اس میں آپ پسند کریں تو ناریل کے ساتھ آدھی چمچ آچور بھی ڈال سکتے ہیں۔





# آج کی ڈش

## قیمہ کریلے

اجزاء: ہوئی، نمائز چار عدد باریک کئے ہوئے، لہسن اور ک دو کھانے کے چمچ پیسا ہوا، پیاز دو عدد باریک کٹی ہوئی، آٹھ چائے کا چمچ پسلی ہوئی، گرم مصالحہ ایک چائے کا چمچ، ثابت سفید زیرہ ایک چائے کا چمچ، دھنیا ایک چائے کا چمچ پیسا ہوا، ہلدی ایک چوتھائی چائے کا چمچ پسلی ہوئی، نمائز چار عدد باریک کئے ہوئے، لہسن اور ک دو کھانے کے چمچ پیسا ہوا، پیاز دو عدد باریک کٹی ہوئی، آٹھ چائے کا چمچ پسلی ہوئی، گرم مصالحہ ایک چائے کا چمچ، ثابت سفید زیرہ ایک چائے کا چمچ، دھنیا ایک چائے کا چمچ پیسا ہوا، ہلدی ایک چوتھائی چائے کا چمچ پسلی ہوئی، نمائز چار عدد باریک کئے ہوئے، لہسن اور ک دو کھانے کے چمچ پیسا ہوا، پیاز دو عدد باریک کٹی ہوئی، آٹھ چائے کا چمچ پسلی ہوئی، گرم مصالحہ ایک چائے کا چمچ، ثابت سفید زیرہ ایک چائے کا چمچ، دھنیا ایک چائے کا چمچ پیسا ہوا، ہلدی ایک چوتھائی چائے کا چمچ پسلی ہوئی۔



ترکیب:

کریلے چھیل کر بیج نکال دیں اور کاٹ کر نمک ملے پانی میں ابال لیں۔ دیکھی میں تیل گرم کر کے پیاز اور لہسن اور ک بھونیں۔ اس میں قیمہ شامل کر کے پانی خشک ہونے تک بھونیں جب قیمہ بھن جائے تو لال مرچ، گرم مصالحہ، زیرہ، دھنیا، ہلدی، آٹھ چمچ اور نمک شامل کر کے خوشبو آنے تک مزید بھونیں اس میں کریلے، لیمن کارس اور ہری مرچیں ڈال کر آٹھ چمچ بھونیں اور ہرے دھنیے سے سجا کر پیش کریں۔





# آج کی ڈش

## کھویا پڈنگ

انڈے چار عدد، ڈبل روٹی کے سلائس چھ عدد  
کنارے کاٹ لیں، دودھ تین کپ  
چینی آدھا کپ، کھویا آدھا کپ، زعفران ایک  
چائے کا چمچ، بنزالا پتی ایک چائے کا چمچ، بادام  
حسب ضرورت ضرورت ہار یک کٹے ہوئے، چاندی کے  
ورق حسب ضرورت ضرورت، مکھن حسب ضرورت  
ترکیب؛  
سلائسز کے چھوٹے ٹکڑے کاٹ کر مکھن میں فرائی  
کر لیں۔ ایک برتن میں دودھ، چینی اور کھویا ڈال کر



پکائیں۔ کھویا نرم ہو جائے تو اس میں سلائسز کے ٹکڑے ڈال کر پکائیں۔ تھوڑی دیر بعد اس میں زعفران اور الایچی شامل کر دیں۔

جب گاڑھا ہو جائے تو چوبلے سے اتار لیں کر رکھ لیں۔ اب انڈے کو پھینٹ کر اس میں شامل کر دیں۔ اوون پر دف ڈش میں مکھن لگائیں۔ یہ آمیزہ ڈش میں ڈال کر سیٹ ہونے تک اوون میں بیک کر لیں۔ اوون سے نکال کر ٹھنڈا کر لیں۔ ہار یک کٹے ہوئے بادام اور چاندی کے ورق لگا کر پیش کریں۔





# آج کی ڈش

## دیگی چکن قورمہ

اجزاء: چکن ایک کلو، پیاز بڑی ایک عدد، گھی ایک کپ، ادراک لہسن پیسٹ ایک کھانے کا چمچ، پیسی لال مرچ ڈیڑھ چائے کا چمچ، دیگی مرچ ایک چوتھائی چائے کا چمچ، پیادھنیا ایک کھانے کا چمچ، دہی ایک کپ، پیادھنیا ایک چائے کا چمچ، لونگ چھ سے ایک چائے کا چمچ، نمک حسب ذوق



ترکیب: چین میں گھی گرم کر کے پہلے پیاز اور پھر چکن کو بھی چار سے پانچ منٹ فرائی کر کے نکال لیں۔ پھر پیالے میں ادراک لہسن کا پیسٹ، پیسی لال مرچ، دیگی مرچ، پیادھنیا، نمک اور پانی ڈال کر مکس کریں۔ اب چین کے گرم گھی میں لونگ، چھوٹی الائچی اور تیار کیا ہوا مکسچر شامل کر کے بھون لیں۔ پھر پلینڈر میں دہی اور بران پیاز پلینڈر کریں۔ اب بھنے مصالے میں بھنی چکن شامل کر کے آٹھ سے دس منٹ ڈھک دیں۔ پھر اس میں پیاز اور دہی کا مکسچر ڈال کر پکائیں۔ اب اس میں پیسی جانفل جاوتری، پیادھنیا، نمک، پیسی ہوئی بڑی الائچی، پیسی ہوئی لونگ، پیسی کالی مرچ اور کیوڑا ڈال کر پکائیں۔ آخر میں اسے سرونگ ڈش میں نکال کر سرو کریں۔





# آج کی ڈش

## چکن پزا

اجزاء:

ترکیب:

میدہ 8 اونس، آئل 2 ٹی سپون، خمیر 1 ٹی سپون، چینی 1 ٹی سپون، نمک 1 ٹی سپون، پیسی ہوئی رائی 1 ٹی سپون، اہلی ہوئی مرغی 1 کپ، آئل 4 کھانے کے چمچ، نمٹاؤ کچپ 4 کھانے کے چمچ، پانی آدھ کپ۔  
خمیر کو پانی میں ملائیں اور دس منٹ تک چھوڑ دیں پھر اس میں میدہ، نمک، چینی اور دو ٹی سپون آئل ملا کر گوند لیں۔ پھر روٹی تیل کر نرم کپڑے سے ڈانپ دیں حتیٰ کہ پھول کر دو گنا ہو جائے۔ اب مرغی میں تمام



مصالے ملا دیں۔ تیل گرم کریں اور اس میں مرغی کو تلیں۔ پھر کچپ ڈال کر گاڑھا گاڑھا بھون لیں روٹی پزا ٹرے میں رکھیں۔ تھوڑی سی نمٹاؤ کچپ پھیلائیں پھر مرغی کو پھیلائیں آخر میں پنیر کے ٹکڑے اوپر پھیلا دیں۔ اوون میں نصف گھنٹے تک کائیں عمدہ چکن پزا تیار ہے۔





# آج کی ڈش

## حیدر آبادی بھنڈی



اجزاء:

بھنڈی دو کپ (دھو کر سکھائیں اور چھوٹے چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ لیں)، پیاز باریک کٹی ہوئی آدھا کپ،  
ٹماٹر باریک کٹے ہوئے ایک کپ، دہی ایک کپ، بیسن 3 کھانے کے چمچ، لال مرچ آدھا چائے کا چمچ، ہلدی آدھا  
چائے کا چمچ، پسا ہوا زیرہ آدھا چائے کا چمچ، رائی آدھا چائے کا چمچ، ثابت سرخ مرچ 6 عدد، اورک لہسن کا پیسٹ  
ایک کھانے کا چمچ، تیل حسب ضرورت، نمک حسب ذائقہ

ترکیب:

ایک کڑاہی میں تیل ڈال کر گرم کریں اور اس میں بھنڈی ڈال کر بھون لیں، جب رنگ بدلنے لگے تو چولہا بند کر  
کے بھنڈی اس میں سے نکال لیں۔ ایک دہی یا کڑاہی میں 5 کھانے کے چمچ تیل ڈالیں، اس میں کٹی پیاز ڈال کر کچھ  
دیر چمچ چلائیں، اب اس میں ٹماٹر، ثابت لال مرچ، اورک لہسن کا پیسٹ اور رائی ڈال کر بھونیں، جب مصالحہ اچھی  
طرح تیار ہو جائے تو اس میں بھنڈی ڈال دیں اور آٹھ بہت دھیمی کر دیں، ایک برتن میں دہی ڈالیں، اب اس میں  
بیسن، لال مرچ، نمک، ہلدی اور پسا ہوا زیرہ ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں، اس مکسچر کو بھنڈی والی کڑاہی میں ڈالیں  
اور آٹھ تیز کر کے اچھی طرح بھون لیں، جب بھنڈی خشک ہو جائے تو اتار لیں اور روٹی کے ساتھ پیش کریں۔





# آج کی ڈش

## اورنج سو فلے

اشیاء: مکھن تین چمچ، کپ میدہ  $\frac{1}{4}$ ، نمک حسب ضرورت،  $\frac{2}{3}$  کپ دودھ، 13 کپ اورنج جوس، 4 انڈے،  $\frac{1}{4}$  کپ چینی

چارو طرف گھی لگا کر تیار کر لیں۔ مکھن کو گرم کریں، اس میں میدہ اور نمک اچھی طرح ملا دیں، چولہے سے اتار کر اس میں دودھ ڈال کر چمچ سے اچھی طرح ملا لیں اور پھر اسے پکا کر گاڑھا کر لیں۔ چولہے سے اتار کر اس میں اورنج جوس ملا لیں۔ الگ سے چار انڈوں کی زردی کو ترکیب: سو فلے بیک کرنے کے لیے ڈش کے



پانچ منٹ کے لیے پھینٹ لیں، اور ان کو آہستہ آہستہ اورنج جوس والے آمیزے میں ملا لیں۔ اب الگ سے چار انڈوں کی سفیدی کو اچھی طرح پھینٹ لیں اور آہستہ آہستہ اس میں چینی ملا لیں اور پھینٹتے جائیں، پھر اس کو اورنج والے آمیزے میں آہستہ سے ملا کر گھی لگی ڈش میں ڈال دیں، اسے 325 ڈگری پر 60 منٹ کے لیے بیک کریں سو فلے اورنج تیار ہے گرم گرم پیش کریں۔





# آج کی ڈش

## چرغہ مصالحو

ترکیب:

اجزاء:

ثابت مرغی ڈیڑھ کلو، لیموں کا رس آدھی پیالی، سببشل مصالحو ایک کھانے کا چمچ، بھنا ہوا بیسن ڈیڑھ چائے کا چمچ، چاٹ مصالحو چھ کھانے کے چمچ، لیموں تین عدد، سلاد کے پتے چار عدد، آئل تلنے کے لئے۔

ایک پیالے میں لیموں کا رس، سببشل مصالحو اور بیسن ملائیں اور مرغی پر لگا کر پلاسٹک کی تھیلی میں لپیٹ کر دو گھنٹوں کے لئے رکھ دیں۔ مرغی کو سیٹر میں تیس منٹ (30Mns) کے لئے سٹیم کر کے رکھ لیں۔ ایک کھلے منہ



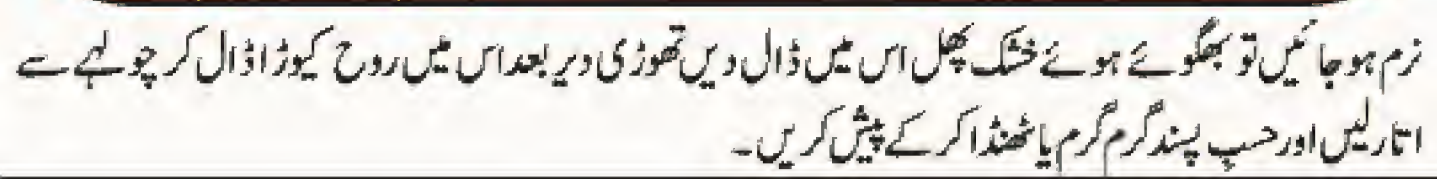
کی دیکھی میں آئل گرم کریں اور مرغی کو سنہری رنگ آنے تک تلیں۔ مزیدار چرغہ مصالحو چاٹ مصالحو، سلاد پتے اور باریک کٹے ہوئے لیموں سے سجا کر پیش کریں۔





شیر خرمه

اور بادام پانی میں بھگو لیں



اتار لیں اور حسبِ پسند گرم گرم یا ٹھنڈا کر کے پیش کریں۔





# آج کی ڈش

## کریمی فروٹ سیلڈ

نمک چٹکی بھر، دودھ چار کھانے کے چمچ

اجزاء

ترکیب:

کیلا، سیب، ناشپاتی اور آڑو باریک باریک کاٹ لیں اور انہیں کسی پیالے میں ڈال دیں، گرائنڈر میں

کیلا چار عدد، سیب دو عدد، ناشپاتی دو عدد، آڑو ایک عدد، انگور آدھا کپ، انار کے دانے آدھا کپ، آم ایک عدد، فریش کریم ایک کپ، چینی 4 کھانے کے چمچ،



فریش کریم، چینی، نمک اور دودھ ڈالیں اور اسے اچھی طرح کس کر لیں، جب چینی اور نمک کریم میں اچھی طرح مل جائیں تو اس آمیزے کو پیالے میں ڈال دیں، اس میں انار، انگور اور چوکور شکل میں کٹے ہوئے آم ڈال کر ملا لیں اور فریج میں رکھ کر ٹھنڈا کریں، افطاری میں سب کو سرو کریں۔





# آج کی ڈش

## نوڈلز سوپ

اجزاء:  
مرچی کی بجلی چھ پیالی، نوڈلز دو سو گرام، گاجر ایک  
عدد باریک کٹی ہوئی، مرچ ایک عدد باریک کٹی ہوئی شملہ  
بند گو بھی ایک چوتھائی عدد باریک کٹی ہوئی  
مرچ ایک عدد باریک کٹی ہوئی، مشرومز چار عدد، پیسی ہوئی

کالی مرچ ایک چائے کا چمچ، براؤن چینی ایک کھانے کا  
چمچ، ہری پیاز ایک عدد چوپ کی ہوئی، ہرا دھنیا دو  
کھانے کا چمچ چوپ کیا ہوا، ادروک ایک کلو  
کدو کش، نمک حسب ذائقہ، تیل ایک کھانے کا چمچ  
ترکیب:



مشرومز کو کھولتے ہوئے پانی میں بھگو کر رکھیں اور پانی سے نکال کر باریک کاٹ لیں، پانی محفوظ کر لیں۔ نوڈلز (Noodles) کو تیل (Oil) اور نمک ڈال کر ابال لیں۔ دیکھی میں بجلی، سویا سوس، براؤن چینی، کالی مرچ، تھوڑا سا نمک اور دو کھانے کے چمچ کھمبی والا پانی چھان کر ڈال دیں۔ چند منٹ پکانے کے بعد گاجر، بند گو بھی، شملہ مرچ، ادروک اور نوڈلز (Noodles) ڈال کر تھوڑی دیر تک پکائیں۔ چولہا بند کریں، ہرا دھنیا اور ہری پیاز شامل کر کے مزیدار نوڈلز سوپ گرم گرم پیش کریں۔





# آج کی ڈش

## چکن مرصالحہ دار

اجزاء:

پاؤڈر ایک چائے کا چمچ، لال مرچ ایک کھانے کا چمچ،

چکن ایک کلو، پیاز باریک کٹی ہوئی ایک کپ، نمٹا ہوا

باریک کٹا ہوا ایک کپ، ہری مرچ 10 سے 12 عدد،

اورک لہسن کا پیسٹ دو کھانے کے چمچ، بڑی الائچی 3

عدد، چھوٹی الائچی 5 عدد، دارچینی کا ٹکڑا ایک انچ کا، زیرہ

ایک کھانے کا چمچ، اجوائن آدھی چائے کا چمچ، دھنیا

پاؤڈر ایک چائے کا چمچ، لال مرچ، دھنیا پاؤڈر اور لہسن اورک کا پیسٹ ڈال کر



اچھی طرح مکس کریں، چکن کی بوٹیاں کریں اور اسے اس آمیزے میں ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں، ایک کڑی  
میں تیل گرم کریں، اس میں پیاز ڈال کر براؤن کریں، جب براؤن ہونے لگے تو اس میں نمٹا ہوا اور ہری مرچیں ڈال  
دیں، اچھی طرح بھن جائے تو مرصالحہ لگا چکن اس میں ڈال کر کچھ دیر کیلئے بھونیں، ایک ٹمبل کے کپڑے میں بڑی  
الائچی، چھوٹی الائچی، دارچینی، اجوائن، زیرہ اور سیاہ مرچ ڈال کر باندھیں، بھنے ہوئے چکن میں دو کپ پانی لگائیں  
اور ٹمبل کی پونٹی اس میں ڈال کر ڈھکن بند کر دیں، 5 منٹ تک اسے ہلکی آنچ پر پکھنے دیں، اب اس میں نمک ملائیں  
اور ہلکی آنچ پر اس کا پانی خشک کر لیں، جب تیل چھوڑنے لگے تو مرصالحے والی پونٹی باہر نکال لیں، مرصالحے والا چکن  
نان یا چاولوں کے ساتھ پیش کریں۔





# آج کی ڈش

## شوارما

اجزاء  
 رس ¼ کپ، دہی 4 چار کھانے کا چمچ، پیٹا بریڈ 4،  
 چکن 750 گرام، دہی 1 کپ، سرکہ ¼،  
 کپ، لہسن 2 جوئے، کالی مرچ 1 چائے کا چمچ، نمک،  
 چائے کا چمچ، بری الاچھی 2، لیموں کا رس، ہوس بنانے  
 لال مرچ پیسٹ کے لیے، کشمیری مرچ 6، زیرہ 1  
 کے لیے۔ تل کا پیسٹ کپ، لہسن 2 جوئے، لیموں کا چائے کا چمچ۔



ترکیب:

کشمیری مرچ، زیرہ لے کر اس کو پانی میں بھگو لیں اس کے بعد پلیٹنڈر میں پلیٹنڈ کر لیں مرچ پیسٹ تیار ہے۔ چکن کو تمام مصالحہ جات ملا کر لگا لیں اور پھر گرل کر لیں۔ پکنے کے بعد چھوٹے چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ لیں اور سوس میں ملا لیں۔ اب پیٹا بریڈ پر چلی پیسٹ لگا لیں اور چکن کے ٹکڑے کے کرزیتوں کا تیل ڈالیں۔ اور اس کو رول کر لیں گھر کا مزیدار شوارما تیار ہے کھانے کے لیے سرو کریں۔





# آج کی ڈش

## چکن سلاڈ سینڈوچ

اجزاء:

ترکیب:

چکن بریسٹ سلاؤس چار عدد، سلاڈ کے پتے چار عدد، ڈبل روٹی کے سلاؤس آٹھ عدد، ٹماٹر ایک عدد، مایونیز آدھا کپ، نمک حسب ضرورت، کالی مرچ حسب ضرورت

چکن بریسٹ پر نمک اور کالی مرچ لگا کے اوون میں دس منٹ سینک لیں۔ ڈبل روٹی کے سلاؤس دونوں اطراف سے سینک کر ان پر مایونیز بھی لگا دیں۔ چار سلاؤس پر سلاڈ کے پتے رکھ کر اس کے اوپر چکن اور ٹماٹر



رکھنے کے بعد بقیہ چاروں سلاؤس ہر ایک پر رکھ کر سینڈوچ بنالیں۔ اب درمیان سے اس طرح کاٹیں کہ ٹکونی شکل بن جائے۔ فرنیچ فرائیز اور کچپ کے ساتھ نوش کریں۔





# آج کی ڈش

## ایرانی آلومکس کباب

ایک پیالی، دہی آدھا کپ۔

اجزاء:

ترکیب:

آلو آدھا کلو، گوشت ایک پیالی اہلا ہوا، پیاز دو عدد، انڈے دو عدد، بیسن دو چمچ، گرم مصالحہ ایک چمچ، مرچ ایک چمچ، نمک حسب ذائقہ، ادرک ایک چمچ، انار دانہ ایک چمچ، خشک دھنیا ایک چمچ، پسا ہوا پودینا ایک چمچ، تیل گوشت کے ریشے کر لیں اور ابلے ہوئے آلوؤں کو پیس لیں۔ پیاز کو پیس کر ابلے ہوئے آلو اور گوشت میں شامل کر لیں۔ بیسن، مرچ، نمک، گرم مصالحہ، دہی،



سبز دھنیا، ادرک اور پسا ہوا انار دانہ ملا کر مکس کر لیں اور اس آمیزے کو پیس کر گول ٹکیاں تیار کر لیں۔ کڑاھی میں تیل گرم کر کے ٹکیوں کو انڈے کے آمیزے میں ڈبو کر تیل میں۔





# آج کی ڈش

## قیمہ بھرے ٹماٹر

اجزاء:

ذائقہ، لال مرچ، ذائقہ، نمک حسب ذائقہ، آٹا

قیمہ آدھا کلو، ٹماٹر آدھا کلو، انڈہ ایک عدد، گھی

حسب ضرورت، ڈبل روٹی کا چورا تھوڑا سا، پیاز دو عدد

ترکیب:

باریک کٹا ہوا، لہسن اور ک پیسٹ چار چائے کے چمچ،

گرم مصالحہ حسب ضرورت پسا ہوا، ہری مرچ حسب

ٹماٹروں کے اندر کا گودا اور بیج نکال دیں۔ آدھی

مقدار گھی ڈال کر پیاز لال کر کے نکال لیں۔ پھر اس میں



قیمہ بھونیں چند منٹ بعد لال مرچ، نمک، گرم مصالحہ، لہسن اور ک پیسٹ بھی ڈال دیں اور دم پر رکھیں۔ دس منٹ بعد پتیلی کو چولہے سے اتار کر اس میں ہری مرچ اور تلی ہوئی پیاز ملا کر ٹماٹروں میں بھر دیں۔ اب ان کے منہ آٹے کی سخت تہہ سے بند کرنے کے بعد ان پر دھاگہ لپیٹ دیں۔ باقی گھی فراہمی پین میں ڈال کر اور ٹماٹروں کے منہ پر انڈے میں ڈپ کیا ہوا ڈبل روٹی کا چورا لگا کر انہیں ہلکا سا تلیں۔ جب یہ حصہ سرخ ہو جائے تو ٹماٹروں کے اندر کا گودا اور بیج نکال دیں۔ آدھی مقدار گھی ڈال کر پیاز لال کر کے نکال لیں۔ پھر اس میں قیمہ بھونیں چند منٹ بعد لال مرچ، نمک، گرم مصالحہ، لہسن اور ک پیسٹ بھی ڈال دیں اور دم پر رکھیں۔ دس منٹ بعد پتیلی کو چولہے سے اتار کر اس میں ہری مرچ اور تلی ہوئی پیاز ملا کر ٹماٹروں میں بھر دیں۔ مزید ارقیمہ بھرے ٹماٹر تیار ہیں۔





# آج کی ڈش

## چکن پراٹھارول

اجزاء:  
 چکن آدھا کلو بون لیس کیوبز، پیاز ایک عدد  
 باریک کاٹی ہوئی، کھیر ایک عدد گنا ہوا، کالی مرچ پاؤڈر  
 ایک چائے کا چمچ، گرم مصالحہ پاؤڈر آدھا چائے کا  
 چمچ، سفید زیرہ ایک چائے کا چمچ، اجینو موتو آدھا چائے  
 کا چمچ، سویا سوس ایک کھانے کا چمچ، ادرک لہسن پیسٹ  
 ایک کھانے کا چمچ، سرکہ دو کھانے کے چمچ، مکھن حسب  
 ضرورت، لیموں ایک عدد رس نکال لیں، پراٹھے چار  
 عدد، نمک حسب ذائقہ۔  
 ترکیب:



چکن کو نمک، ایک کھانے کا چمچ سرکہ، لیموں کا رس اور سویا ساس لگا کر رات بھر ریفریجریٹر میں رکھ دیں۔ پٹین  
 میں مکھن گرم کر کے ادرک لہسن پیسٹ کو ہلکا فرائی کریں۔ اس میں چکن، اجینو موتو، کالی مرچ، گرم مصالحہ اور سفید زیرہ  
 ڈال کر اچھی طرح بھونیں۔ پیاز اور کھیر ابقیہ سرکہ کے میں ڈال کر الگ رکھ دیں۔ پراٹھوں کو توتے پر تلیں۔ اب  
 پراٹھے میں چکن، سرکہ والا پیاز اور کھیر رکھ کر رول کر لیں۔ گرم گرم پراٹھارول کچپ کے ساتھ سرو کریں۔





# آج کی ڈش

## مشن کڑاہی

اجزاء

پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ، دہی دو سے تین کھانے کے  
چمچ، ہرا دھنیا تین کھانے کے چمچ، ہری مرچیں دو سے  
تین عدد، ادراک ایک ٹکڑا، لیموں کا رس تین سے چار  
مرچ ایک چائے کا چمچ، لہسن ادراک کا پانی تین سے چار  
کھانے کے چمچ، ہلدی ایک چائے کا چمچ، گرم مصالحہ  
ترکیب:



مشن کڑاہی بنانے کے لیے گرم گھی میں بکرے کا گوشت فرائی کریں۔

گوشت کو اتنا فرائی کریں کہ ہلکا براؤن ہو جائے۔ اب دوسری پتیلی میں ٹماٹر نرم کریں، پھر اس میں  
بکرے کا گوشت، پسلی لال مرچ، پسلی کالی مرچ، لہسن ادراک کا پانی، ہلدی، گرم مصالحہ پاؤڈر اور دہی شامل  
کر کے اچھی طرح بھنائی کریں۔ اب اس میں لیموں کا رس، ہرا دھنیا، ہری مرچ اور ادراک ڈال کر گارنش  
کریں۔ مشن کڑاہی تیار ہے۔





# آج کی ڈش

## مٹن کریم تورمہ

اجزاء: آدھے انچ کا کلزا، زیرہ آدھا چائے کا چمچ، پیاز ایک مٹن آدھا کلو، فریش کریم آدھا کپ، مکھن دو عدد، بگھار کیلئے تیل حسب ضرورت، نمک حسب کھانے کے چمچ، ٹماٹر ایک عدد، ہری مرچ کٹی ہوئی دو عدد، لہسن اور کپا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ، لال مرچ ایک چائے کا چمچ، بڑی الائچی دو عدد، دارچینی کا

آدھے انچ کا کلزا، زیرہ آدھا چائے کا چمچ، پیاز ایک عدد، بگھار کیلئے تیل حسب ضرورت، نمک حسب ذائقہ، پانی دو کپ

ترکیب: دہی میں مکھن ڈال کر پگھلائیں، اس میں زیرہ،



دارچینی اور بڑی الائچی ڈال کر ہلکا سا بھونیں، اب اس میں ٹماٹر اور ہری مرچیں ڈال دیں، ساتھ ہی لال مرچ، اور کپا پیسٹ ڈالیں اور بھون لیں، جب خوشبو آنے لگے تو اس میں مٹن ڈالیں اور ساتھ ہی کریم ڈال دیں، اب اسے ہلکی آنچ پر پھر بھونیں، اس میں دو کپ پانی ڈالیں اور مٹن گلنے کیلئے رکھ دیں۔ ایک فرائنگ پین میں تیل گرم کریں اور اس میں پیاز کاٹ کر براؤن کر لیں، جب براؤن ہو جائے تو اسے مٹن والی دہی میں ڈالیں اور دس منٹ کیلئے دم پر رکھ دیں، مزیدار مٹن کریم تورمہ تیار ہے، نان یا چاولوں کے ساتھ پیش کریں۔





# آج کی ڈش

## مکس فروٹ آئس کریم

ڈال کر پیش لیں

ایزاء:-

ترکیب:-

آم تین عدد، کیلے تین عدد، چیکو چار عدد،  
دودھ ایک کلو، ربڑی ایک کلو، پستے پچیس گرام، بادام  
پچیس گرام، چینی دو کپ، الاچھی دو عدد کھول کر دانے  
نکال لیں آم، کیلے، چیکو، چینی اور الاچھی کو دودھ میں

ان سب کا مکس، ہیک تیار کر لیں اور دودھ کو ہلکی  
آنچ پر اُبال آنے تک رکھ دیں۔ اُبال آنے پر ربڑی  
شامل کریں اور دودھ کو ہلکی آنچ پر گاڑھا ہونے کے لیے



چھوڑ دیں۔ گاڑھا ہونے پر دودھ ایک سیدھے سانچے میں ڈال کر فریز کر دیں۔ جم جانے پر نکالیں اور اوپر سے پستے  
بادام ڈال کر پیش کریں۔ مزے دار آئس کریم تیار۔





# آج کی ڈش

## ہاٹ چکن سائیج سینڈوچ

اجزاء:

رنگ کی شکل میں، سرکہ پچاس گرام، کالی مرچ پاؤڈر

ایک چٹکی، ٹماٹر دو عدد، سلاد پتہ تھوڑا سا، کھیرا ایک عدد،

نمک ایک چٹکی

ترکیب:

ایک فریجنگ پن میں پیاز کو سرکہ کے ساتھ فرائی

چکن سائیج کے ٹکڑے چھ عدد، بریڈ رول چھ عدد

سینڈوچ کیلئے، آئل فرائی کرنے کیلئے مایونیز حسب

ضرورت، چلی کچپ حسب ضرورت، چلی گارلک سوس

حسب ضرورت، مسٹرڈ پیسٹ تیس گرام، پیاز تین عدد



کرنے کیلئے رکھ دیں اور پن کو ڈھانپ دیں۔ جب پیاز گل جائے تو اسے ایک پیالے میں نکال لیں۔ اب ایک پن میں آئل گرم کر کے اس میں ساچر کو ڈال کر فرائی کریں۔ جب یہ براؤن ہو جائیں تو انہیں ایک ڈش میں نکال لیں۔ اب ایک بریڈ رول کو درمیان سے کاٹ کر ایک سائیج کو اس میں رکھیں۔ پھر اس کے اوپر مسٹرڈ پیسٹ (mustard paste)، چلی گارلک ساس (chili garlic sauce)، مایونیز (mayonnaise)، کھیرا، کالی مرچ پاؤڈر، نمک اور سرکہ والی پیاز ڈال دیں۔ ایک بار پھر تھوڑی سی مایونیز (mayonnaise) ڈال دیں۔ اب اس کے اوپر چلی کچپ (chili ketchup) ڈال دیں اور پھر ٹماٹر اور سلاد پتہ ڈال کر اس بریڈ رول (bread roll) کو بند کروں۔ مزیدار ہاٹ چکن سائیج سینڈوچ تیار ہیں۔





# آج کی ڈش

## بیف ٹماٹر سلاد

اجزاء:

ترکیب:

گوشت آدھا کلو، پیاز چار عدد باریک کٹا  
 گوشت کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے  
 ہوا، سلاد کے پتے چند عدد، سیاہ مرچ حسب ذائقہ، نمک  
 اہال لیں اور گوشت الگ کر کے بخنی اور ٹماٹر ملا  
 حسب ذائقہ، ٹماٹر آٹھ عدد کٹے ہوئے، گوشت کی بخنی  
 دیں۔ پیاز بھون کر اس میں شامل کر دیں، سیاہ مرچ  
 اور نمک ڈال کر ان تمام اشیاء کو مکس کر دیں۔ اب  
 ایک پیالی، گھی حسب ضرورت۔



تمام اشیاء کو بھون کر ایک بڑی پلیٹ میں رکھ لیں اور سلاد کے پتوں سے سجادیں۔ ڈالنے سے بھرپور اور  
 نہایت عمدہ سلاد تیار ہے۔





# آج کی ڈش

## فش نگٹس

ذائقہ، سیاہ مرچ، ذائقہ، پانی حسب ضرورت

اجزاء

ترکیب:

مچھلی آدھا کلو بغیر کانٹے دار، پیاز ایک عدد باریک

سب سے پہلے پانی ابال لیں۔ پھر اچھٹے پانی میں

کٹی ہوئی، گاجر ایک عدد باریک کٹی ہوئی، بریڈ کریمز ڈیڑھ

مچھلی کا گوشت ڈال کر چند منٹ پکا کر گلا لیں یا مائیکرو ویو

کپ، انڈا ایک عدد پھینٹا ہوا، مایونیز ایک کھانے کا

اودن میں یا بھاپ میں گلا کر رہشہ رہشہ کر لیں۔ اس

چمچ، کارن فلیکس ایک کپ یا حسب ضرورت، نمک حسب



ریشہ دار گوشت میں باریک کٹی ہوئی پیاز، گاجر، نمک، سیاہ مرچ، مایونیز، انڈا اور بریڈ کریمز چار میں ڈال کر بنالیں اور وہ بھی ملا دیں۔ اس مرکب سے چھوٹے چھوٹے لمبے کباب بنالیں اور کارن فلیکس میں رول کریں۔ کارن فلیکس کو لفافے میں ڈال کر ہاتھوں سے دبا کر چورا بنالیں۔ فالتو چورا جھٹک دیں اور ان کبابوں کو ڈھانپ کر گھنٹہ بھر فریج میں رکھ دیں۔ فرائی پین میں ایک آئل گرم کر کے شیلوفرانی کر لیں یہاں تک کہ ہر طرف سے کباب براؤن ہو جائیں تازہ سبزیوں کے سلاڈ اور سوس کے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔





# آج کی ڈش

## سو جی کی کھیر

ترکیب:

اجزاء:

سو جی آدھا کپ، چاول آدھا کپ، دودھ 8 کپ، چینی ایک کپ، سبز الائچی 6 عدد، نمک ایک چنگی، گھی ایک کھانے کا چمچ، پستہ بادام سجاوٹ کیلئے حسب ضرورت

چاولوں کو گرائنڈر میں سو جی جتنا باریک پیس لیں اور ایک کپ دودھ میں بھگو کر رکھ دیں، سو جی کو علیحدہ سے ایک کپ دودھ میں بھگو کر رکھ دیں اور ایک گھنٹہ تک بھیگا رہنے دیں، ایک کھانے کا چمچ گھی



برتن میں ڈال کر چوبلے پر رکھیں، اس میں سبز الائچیاں توڑ کر ڈال دیں، جب کڑکڑانے لگیں تو اس میں دودھ ملی سو جی ڈال کر ہلکا سا بھونیں، خوشبو آنے لگے تو اس میں بقیہ 6 کپ دودھ ڈالیں اور ایک کپ دودھ میں ملے چاول بھی ڈال دیں، اب اس میں چنگی بھر نمک اور چینی شامل کریں اور ہلکی آنچ پر رکھ کر چمچ چلاتی رہیں، جب گاڑھا ہونے لگے تو اتار کر باؤل میں نکالیں، ٹھنڈا ہونے پر اس پر اپنی پسند کے مطابق بادام اور پستہ کاٹ کر ڈالیں اور فریج میں رکھ دیں۔ مزیدار سو جی کی کھیر تیار ہے۔





# آج کی ڈش

## چکن تکہ بریانی

اجزاء: چکن ایک کلو، سرکہ چار کھانے کے چمچ، چوتھائی کپ، مصالحہ بنانے کے لیے، وہی ایک کپ، لال مرچ ایک کھانے کا چمچ، پیسی ہوئی، گرم مصالحہ ایک لال مرچ ایک چائے کا چمچ، پیسی ہوئی، ہلدی آدھا چائے چائے کا چمچ، پیسا ہوا، اورک لہسن کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ، دھنیا ڈیڑھ چائے کا چمچ، پیسا ہوا، پیاز ٹماٹر چار عدد چمچ، کالی مرچ ایک چائے کا چمچ، اورنچ رنگ ایک باریک کٹے ہوئے، دھنیا دو کھانے کے چمچ، باریک کٹا ہوا چوتھائی چائے کا چمچ، نمک ڈیڑھ چائے کا چمچ، تیل ایک پودینہ کے پتے چند عدد، آئل ایک کپ، چاول آدھا



کلو ابلے ہوئے، ثابت گرم مصالحہ ایک کھانے کا چمچ، نمک دو چائے کے چمچ

ترکیب: چکن کو سرکہ، پیسی لال مرچ، پیسا گرم مصالحہ، اورک لہسن کا پیسٹ، کالی مرچ، اورنچ رنگ اور ڈیڑھ چائے کا چمچ نمک لگا کر تیس منٹ کے لیے رکھ دیں۔ پھر فرائنگ بین میں تیل ڈال کر چکن کو بیس منٹ کے لیے پکالیں، یہاں تک کہ چکن گل جائے۔ آخر میں کوئلے سے دم دیں۔ مصالحہ بنانے کے لیے تیل گرم کر کے اس میں پیاز چندرہ منٹ فرائی کر لیں، یہاں تک کہ وہ گولڈن ہو جائیں۔ اب ان میں باریک کٹے ٹماٹر شامل کریں۔ ساتھ ہی پیسی لال مرچ، ہلدی، پیسا دھنیا بھی ڈال کر اچھی طرح بھونیں۔ اب اس میں ایک کپ دہی ڈال کر بھونیں اور چکن کے ساتھ ہر مصالحہ شامل کر کے اچھی طرح مکس کریں۔ پھر الگ سے چاولوں کو دو چائے کے چمچ نمک اور ثابت گرم مصالحے کے ساتھ تین چوتھائی اباں لیں۔





# آج کی ڈش

## چکن منچورین

اجزاء:  
 بون لیس چکن آدھا کلو، پیاز ایک عدد پیسی  
 کھانے کا چھچھ، چینی ایک چائے کا چھچھ، پائین اپیل کیوبز  
 آدھا کپ، سویا سوسدو کھانے ک چھچھ، کارن فلور دو  
 کھانے کے چھچھ، چکن کیوب ملا میدہ ایک کھانے کا چھچھ،  
 پیالی نمک حسب ذائقہ، سفید مرچ ایک چائے کا چھچھ،  
 آکل دو کھانے کا چھچھ،  
 سفید سرکہ دو کھانے کے چھچھ، اورک لہسن پیسٹ ایک  
 ترکیب؛



چکن میں نمک، چینی، سرکہ، سویا سوس، اور ایک چھچھ کارن فلور ملا کر ایک گھنٹے کے لئے رکھ دیں اور سٹرا فرائی کر لیں۔ ایک پین میں تیل گرم کر کے اورک لہسن پیسٹ۔ اور پیاز ڈال کر ہلکی بھون لیں۔ اب ٹماٹو ساس، سفید مرچ اور پائین اپیل جوس ڈال کر سوس بنالیں۔ اب چکن ڈال کر تھوڑا سا بھون لیں اور پائین اپیل کیوبز اور کارن فلور پانی میں گھول کر ڈال دیں۔ ساتھ ہی میدہ ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں۔ چکن منچورین تیار ہے





# آج کی ڈش

## کلو نجی چکن

اجزاء؛

چکن ایک کلو بون لیس، پیاز دو عدد باریک کاٹ لیں، ہری مرچیں دو عدد، ٹماٹر دو عدد کٹے ہوئے، دہی ایک چوتھائی کپ، ادراک لہسن پیسٹ دو کھانے کے چمچ، سرخ مرچ پاؤڈر ایک کھانے کا چمچ، ہلدی ایک

چائے کا چمچ، زیرہ ایک کھانے کا چمچ پسا ہوا، خشک دھنیا ایک چائے کا چمچ پسا ہوا، کلو نجی ڈیڑھ کھانے کا چمچ، نمک حسب ذائقہ، تیل حسب ضرورت  
ترکیب؛  
ایک پین میں تیل گرم کر کے پیاز فرائی کر لیں۔



اس میں ادراک لہسن پیسٹ اور سرخ مرچ پاؤڈر ڈال کر بھونیں۔ دہی اور ٹماٹر شامل کریں اور تھوڑی دیر بعد اس میں ہری مرچ، ہلدی، دھنیا اور زیرہ ڈال کر پکائیں۔ اب چکن شامل کر کے مزید بھون لیں۔ ایک چوتھائی کپ پانی، نمک اور کلو نجی ڈال دیں۔ پانی خشک ہو جانے تک پکائیں۔ لذیذ اور خوش ذائقہ کلو نجی چکن تیار ہے، چاولوں کے ساتھ یا نان کے ساتھ پیش کریں۔





# آج کی ڈش

## چاکلیٹ موس کیک

اجزاء: سیخ کے لیے اجزاء: انڈے دو عدد، کاسٹر شوگر دو اونس، میدہ ڈیڑھ اونس، کوکو پاؤڈر آدھا اونس، بیکنگ پاؤڈر ایک چوتھائی چائے کا چمچ، وینلا ایسنس آدھا چائے کا چمچ، فلوئنگ کے لیے، انڈے تین عدد، پیسی چینی دو سو گرام، چاکلیٹ دو سو گرام، پھینٹی ہوئی فریش کریم دو سو گرام، جیلیٹن پاؤڈر ڈیڑھ کھانے کا چمچ

ترکیب: ایک پیالے میں انڈے اور کاسٹر شوگر ڈال کر اچھی طرح بیٹ کریں۔ اس میں وینلا ایسنس شامل کریں اور مزید پھینٹیں۔ الگ سے میدہ، کوکو پاؤڈر اور بیکنگ پاؤڈر کو چھان لیں۔ اس کو انڈوں کی آمیزے



میں ڈال کر آہستہ آہستہ فولد کریں۔ اب اس آمیزے کو گر لیں کیے ہوئے آٹھ انچ کے گول کیک چین میں ڈال دیں اور پہلے سے ایک سو اسی ڈگری تک گرم اوون میں پچیس منٹ بیک کریں۔ اب اسے اوون سے نکال کر ٹھنڈا کریں اور دو سلاٹس میں کاٹ لیں۔ ایک پیالے میں تین انڈے اور پیسی چینی ڈال کر اچھی طرح پھینٹ لیں۔ اس میں چاکلیٹ کو پگھلا کر شامل کریں اور اچھی طرح کس کر لیں۔ جیلیٹن پاؤڈر کو گرم میں گھول لیں پھر پھینٹی ہوئی فریش کریم میں ڈال کر فولد کریں۔ اس آمیزے کو انڈوں کے آمیزے میں آہستہ آہستہ شامل کریں اور کس کرتے رہیں۔ اب اس آمیزے کو سیخ کے ایک سلاٹس پر ڈال دیں۔ پھر سیخ کا دوسرا حصہ رکھ کر جم جانے تک فریز کر دیں۔ فریج سے نکال کر فریش کریم سے سجائیں، تھوڑا سا کوکو پاؤڈر بھی چھڑک دیں۔ آخر میں اسے چاکلیٹ سے سجاکر پیش کریں۔





# آج کی ڈش

## شملہ مرچ قیمہ

اجزاء: ایک چائے کا چمچ، قصوری میتھی ایک چائے کا چمچ، نمک ایک چائے کا چمچ، ہری مرچیں پانچ عدد ترکیب: شملہ مرچ کے بیج نکال کر اس کے چوکور ٹکڑے کاٹ لیں۔ دہی میں تیل گرم کر کے قیمہ ڈال دیں اور

شملہ مرچ دو سو پچاس گرام، قیمہ آدھا کلو، پسا ہوا لہسن اور ک دو چائے کے چمچ، ٹماٹر دو سو پچاس گرام چوپ کر لیں، پسلی ہوئی لال مرچ دو چائے کے چمچ، پسا ہوا دھنیا ایک چائے کا چمچ، پسلی ہوئی ہلدی



ہلکی آنچ پر اس کا پانی سکھائیں اور پھر اور ک لہسن شامل کر دیں۔ اس میں ٹماٹر اور ہری مرچیں کاٹ کر شامل کر کے پانچ منٹ پکائیں، جب ٹماٹر گل جائیں تو اس میں پسلی لال مرچ، شملہ مرچ، دھنیا، ہلدی پاؤڈر میتھی اور نمک ڈال کر ملائیں۔ چند منٹ دم پہ رکھنے کے بعد ڈش میں نکال لیں اور سرو کریں۔





# آج کی ڈش

## چکن وائٹ قورمر

اجزاء؛  
 ادرک دو چائے کے چمچ باریک کٹی ہوئی، لونگ ایک  
 چکن ایک کلو بغیر ہڈی کے، خشخاش ڈیڑھ چائے  
 عدد، جاوڑی ایک چوتھائی چائے کا چمچ پیسی ہوئی، وہی  
 کا چمچ، پیاز تین سو پچاس گرام کٹا ہوا، بادام پچاس گرام  
 ایک سو پچاس گرام، گھی آدھا کپ، نمک حسب ذائقہ۔  
 بغیر چھلکا، ہری مرچ تین عدد کٹی ہوئی، لہسن دو چائے  
 ترکیب؛  
 کے چمچ باریک کٹا ہوا، ثابت ہری مرچ ایک عدد، تازہ  
 خشخاش کو آدھا کپ پانی میں ایک گھنٹے کے لیے



بھگودیں۔ پھر خشخاش کو باریک پیس کر پیسٹ بنالیں۔ وہی کو چیز کلاتھ میں ایک گھنٹے تک لٹکا دیں۔ تاکہ اس کا پانی بہہ  
 جائے۔ پھر اس وہی کو ایک پیالے میں ڈال کر پھینٹ لیں۔ گھی کو پتیلی میں گرم کر لیں۔ اس میں بادام، کاجو، تیز پات ڈال  
 کر ہلکی آنچ پر سات یا آٹھ منٹ تک فرائی کریں۔ پیاز ڈال کر ہلکے براؤن ہونے تک فرائی کریں۔ پھر کٹی ہوئی ہری مرچ،  
 چھوٹی الائچی اور خشخاش ڈال کر تین سے چار منٹ فرائی کریں۔ ایک کپ پانی ڈال کر دس منٹ تک پکائیں۔ پھر چوبے  
 سے پتیلی کو اتار لیں۔ پتیلی میں ایک کھانے کا چمچ گھی ڈالیں اور اس میں لہسن، ادرک، ثابت ہری مرچ، اور لونگ شامل  
 کر دیں۔ پھر ایک منٹ بعد چکن کے ٹکڑے ڈال کر اس وقت تک پکائیں جب تک گوشت خشک ہو جائے۔ پھر آنچ دھیمی  
 کر دیں اور وہی ڈال کر چمچ کو ہلائیں ڈیڑھ کپ گرم پانی ڈال دیں اور ذائقہ چکھیں۔ پک جانے پر اتار لیں۔





# آج کی ڈش

## ہینگو فروٹ کیک

اجزاء: بڑا آم کیوبایک عدد، انڈے چھ عدد،  
 چینی 250 گرام، میدہ 250 گرام، مکھن 375  
 گرام، بیکنگ پاؤڈر سائیک کھانے کا چمچ، وینلا ایسنس  
 آدھا چائے کا چمچ، کشمش 50 گرام، چاکلیٹ چپ  
 50 گرام، اخروٹ 50 گرام، مربہ 50 گرام

ترکیب: باؤل میں انڈے ڈالیں، الیکٹرک  
 مشین سے تیز رفتار پر بیٹ کریں جب یہ فوم کی طرح ہو  
 جائے تو چینی شامل کر کے بیٹ کریں، چینی کا دانہ حل ہو  
 جائے تو مکھن شامل کر کے مکس کریں۔ میدہ اور بیکنگ  
 پاؤڈر ایک باؤل میں مکس کر لیں۔ جب مکھن مکس ہو



جائے تو اس میں میدہ اور وینلا ایسنس شامل کر کے مکس کر لیں۔ اس مکسر میں کشمش، اخروٹ، مربہ، چاکلیٹ چپ  
 ڈال کے چمچ کی مدد سے مکس کریں۔ بیکنگ ٹرے کو چکنا کر لیں اور اس پر بیکنگ پیپر بچھا دیں اب اس میں سارا آمیزہ  
 ڈال دیں اور اوپر آم کے کیوب ڈال کر آہستگی سے اوپر نیچے کریں زیادہ مکس نہیں کرنا اسے اوون میں تیس سے پچاس  
 منٹ بیک کریں، تیار ہو جائے تو سرو کریں۔





# آج کی ڈش

## مٹن تکہ

اجزاء: پٹا ہوا ایک چائے کا چمچ (تھلکے سمیت پیس لیں)، لیموں  
بکرے کا گوشت ایک کلو (ران والی بوٹی)، چار عدد  
کوکنگ آئل چار کھانے کے چمچ، کٹی ہوئی کالی مرچ ایک  
چائے کا چمچ، کٹی ہوئی لال مرچ ایک کھانے کا چمچ، نمک  
حسب ذائقہ، سفید زیرہ پٹا ہوا ایک چائے کا چمچ، کچا پیٹا  
ترکیب: گوشت میں سارے مصالحے اچھی طرح سے  
لگالیں۔ لیموں کا عرق بھی اچھی طرح لگا لیں۔ دو گھنٹے



کیلئے رکھ دیں پھر کونٹے والا چولہا جلا کر سیخوں پر تین چار بوٹی لگا کر سینک لیں۔ جب سک جائے تو کوکنگ آئل لگا کر دو منٹ بعد نکال لیں اور گرم گرم پیش کریں۔ اس ڈش کو چار افراد کھا سکتے ہیں۔





# آج کی ڈش

## چائیز ڈرم سٹیکس

اجزاء: ڈرم سٹیکس بارہ عدد گہرے کٹ گلو الیں،  
 سویا ساسدو کھانے کے چمچ، سفید سرکہدو کھانے کے  
 چمچ، شہد ایک کھانے کا چمچ، نمک حسب ذائقہ، کالی مرچ  
 پس ہوئی آدھا چائے کا چمچ، چینی ایک چائے کا چمچ،  
 سفید مرچ پس ہوئے ایک چائے کا چمچ، آئل حسب  
 ضرورت، چکن کیوب ملا ہوا میدہ ایک کھانے کا چمچ،  
 انڈے چار عدد زردی الگ پھینٹ لیں۔  
 ترکیب: سب سے پہلے ڈرم سٹیکس گرم پانی سے  
 دھو کر پیالے میں ڈال کر میدہ، چینی، سرکہ، سویا ساس،  
 شہد، کالی اور سفید مرچ، اور زردی ملا کر ایک گھنٹے کے



لئے رکھ دیں۔ جب تلنا ہو تو انڈوں کی سفیدی پھینٹ کر ایک ایک ڈرم اسٹیک سفیدی میں ڈبو کر ہلکی آنچ پر ڈیپ  
 فرائی کر لیں۔ جب گولڈن براؤن ہو جائیں تو نکال کر ٹشو پر رکھ لیں تاکہ چکنائی جذب ہو جائے، فوراً چکنی بھر بیسن  
 چھڑک دیں۔ مزیدار ڈرم سٹیک تیار ہیں۔





# آج کی ڈش

## پلاؤ

اشیاء: سو پچیس گرام نمک حسب ضرورت، دہی یا مٹاٹر

ترکیب:

دو پیالی چاول، ڈیڑھ کلو گرام، گوشت آدھا کلو  
آدھی پیالی مٹی، گرم مصالحہ دو چائے کے چمچ، سونف ایک  
چائے کا چمچ، خشک دھنیا حسب منشاء، دارچینی پندرہ گرام،  
ادرک حسب ضرورت، لہسن ایک چائے کا چمچ، پیاز ایک  
مٹل کے کپڑے میں ایک چھپلا اور کٹا ہوا لہسن  
کے چھ جوئے کوئے ہوئے، ثابت خشک دھنیا، سونف  
اور گرم مصالحہ جات کی پوٹلی بنالیں۔ گوشت دھولیں۔



بخنی تیار کرنے کے لیے دہی میں آٹھ پیالی پانی ڈالیں اس میں گوشت، نمک اور مصالحہ جات کی پوٹلی رکھیں اور در  
میانہ آگ پر گوشت کو گھٹنے کے لیے رکھ دیں۔ چاول جن کر صاف پانی سے ایک دوسرے دھو کر بھگو دیں۔ جب گوشت  
گل جائے اور بخنی کا پانی قریب آدھا رہ جائے تو اسے چولہے سے اتار لیں۔ مصالحے کی پوٹلی کو بخنی سے نکال کر ٹھنڈا  
کر لیں اور اس کو بخنی کے اندر اچھی طرح چھوڑ دیں۔ اس کے پھوگ کو خشک کر کے اور پیس کر محفوظ کر لیں۔ یہ پھوگ  
بھجیا وغیرہ پکانے میں مصالحے کے طور پر استعمال ہو سکتا ہے۔ بخنی میں سے گوشت کی بوٹیاں نکال کر علیحدہ پیالے  
میں رکھ دیں۔ بقیہ پیاز چھیل کر باریک لٹھوں میں کاٹ لیں اور گھی یا تیل میں سرخ کر لیں۔ اس میں گوشت کی بو  
ٹیاں، بقیہ گرم مصالحہ جات، سفید زیرہ، کوٹا ہوا لہسن اور ادرک ڈال کر اچھی طرح بھون لیں۔





# آج کی ڈش

## شامی کباب

اجزاء: قیمہ آدھا کلو، چنے کی دال آدھی پیالی،  
 کالی مرچ چھ عدد، لونگ چار عدد، دار چینی ایک  
 کلو، انار دانہ ایک کھانے کا چمچ، پیاز تین عدد چھوٹی  
 باریک کٹی ہوئی، ادرک ایک چھوٹا کلو، لہسن آٹھ  
 جوئے، سرخ مرچ آٹھ عدد، نمک حسب ذائقہ، ابلے  
 ہوئے آلو چار عدد، انڈے دو عدد، ہر ادھنیا باریک کٹا  
 ہوا ایک گٹھی، پودینہ باریک کٹا ہوا ایک گٹھی، ہری  
 مرچ باریک کٹی ہوئی، چھ عدد۔ کوئنگ آئل تلنے کے لئے  
 حسب ضرورت۔  
 ترکیب: سب سے پہلے چنے کی دال، قیمہ،



ادرک، لہسن، لال مرچ، کالی مرچ، دار چینی، لونگ اور نمک ایک دہلی میں دو گلاس پانی کے ساتھ ہلکی آنچ پر چڑھا  
 دیں جب دال گل جائے اور پانی خشک ہو جائے تو ایک کھانے کا چمچ دہلی ڈال دیں۔ انار دانہ پودینہ ہری مرچ کی  
 چٹنی پس کر اس میں باریک کٹی ہوئی پیاز ملا دیں، ابلے ہوئے قیمے کو باریک پس لیں، ابلے ہوئے آلو کا بھرنا بنا کر  
 اس میں پس ہوئی چٹنی ملا دیں اور چھوٹے چھوٹے گول کباب بنالیں، قیمے میں انڈا ملا کر اچھی طرح گوندھ کر تھوڑا  
 قیمہ لے کر ہاتھ پر پھیلا کر آلو کا کباب درمیان میں رکھ کر چاروں طرف سے قیمہ اٹھا کر بند کر دیں اور ہلکا سا دبا کر  
 کباب کی شکل دے لیں، اب ہلکی آنچ پر کباب گولڈن براؤن کر لیں مزے دار چٹنی بھرے کباب تیار ہیں۔





# آج کی ڈش

## چکن ہانڈی

چج، گھی حسب ضرورت، نمک مرچ حسب پسند  
ترکیب:

اجزاء:

چکن ایک کلو بغیر ہڈی، پیاز تین عدد  
درمیانی لہسن آدھی گھٹی، ادراک آدھی گھٹی دہی ڈیڑھ  
کپ، ہرا دھنیا حسب ضرورت، ہری مرچ چھ سے  
سات عدد، ٹماٹر پانچ عدد، خشک دھنیا پسا ہوا آدھا  
پیاز کاٹ کر ہلکا براؤن کر لیں اس میں لہسن اور  
ادراک ڈال کر بھون لیں ساتھ ہی نمک مرچ ڈال کر اس  
میں بغیر ہڈی کے باریک بوٹیوں کی شکل میں کٹا ہوا چکن



ڈال دیں اب اس میں ڈیڑھ کپ دہی اور پسا ہوا دھنیا ملا دیں گوشت دہی میں ہی گل جائے گا اب اس میں کٹی ہوئی  
ہری مرچیں، ہرا دھنیا اور ٹماٹر ڈال کر دم دیدیں ساتھ ہی تھوڑا سا زیرہ بھی شامل کر دیں اور اگر پکانے کے لئے ہانڈی  
استعمال کریں تو زیادہ بہتر ہے ورنہ پکانے کے بعد اسے چھوٹی ہانڈی میں پیش کریں۔





# آج کی ڈش

## افغانی مٹن کڑاہی

پاؤڈر ایک چائے کا چمچ، تیل ایک کپ۔

اجزاء:

ترکیب:

مٹن ایک کلو، دہی آدھا کلو، لیموں کا رس پانچ

دہی میں لال مرچ، نمک، لیموں کا رس اور زیرہ

کھانے کے چمچ، ہری مرچ 10 عدد، لال مرچ پاؤڈر

پاؤڈر ملائیں اور اس آمیزے میں چکن ڈال کر ایک

ایک کھانے کا چمچ، سیاہ مرچ ایک چائے کا چمچ، لونگ 5

گھنٹے کیلئے رکھ دیں، ایک کڑاہی میں تیل گرم کریں، اس

عدد، بڑی الائچی 3 عدد، نمک ایک چائے کا چمچ، زیرہ



میں سیاہ مرچ، بڑی الائچی اور لونگ ڈال کر کڑا لیں، جب خوشبو آنے لگے تو اس میں مٹن اور آمیزہ ڈال کر بھونیں، ساتھ ہی ہری مرچ بھی ڈال دیں اور تیز آنچ پر بھونیں، جب مٹن تیل چھوڑ دے تو اس میں ایک کپ پانی ڈالیں اور ڈھکن بند کر کے آنچ ہلکی کر دیں، 10 منٹ تک پکنے دیں تاکہ مٹن گل جائے اور پانی اچھی طرح خشک ہو جائے، اب اسے 2 منٹ تک تیز آنچ پر بھونیں اور نان کے ساتھ پیش کریں۔





# آج کی ڈش

## چکن نکلش

اجزاء: کھانے کے چھج، آمیزہ بنانے کے اجزاء، سفیدہ ایک  
چکن بغیر ہڈی کی بوٹیاں ایک کلو، لہسن پسا ہوا  
ایک کھانے کا چھج، کالی مرچ پس پی ہوئی آدھا چائے کا  
چھج، سو یا سو دو کھانے کے چھج، نمک حسب ذائقہ، سفید  
مرچ پس پی ہوئی ایک چائے کا چھج ہر کہ دو سے تین  
پیلی، نمک حسب ذائقہ، انڈوں کی سفیدی دو عدد، کارن  
فلور آدھی پیالی، سفیدہ مرچ پس پی ہوئی آدھا چائے کا چھج  
، آئل ایک پیالی۔  
ترکیب: چکن میں نمک، لہسن، سفیدہ مرچ، کالی



مرچ، ہر کہ اور سو یا سو لگا کر آدھے سے ایک گھنٹے کیلئے فریج میں رکھ دیں، آمیزہ بنانے کیلئے انڈوں کی  
سفیدی پھیٹ کر سفیدہ، کارن فلور، نمک اور سفیدہ مرچ ملا لیں، اس آمیزہ میں اتنا پانی ڈالیں کہ گاڑھا پیسٹ  
آمیزہ بن جائے چکن کی بوٹیاں اس میں ڈبو کر پندرہ سے بیس منٹ کیلئے فریج میں رکھ دیں، کڑاہی میں تیل کو  
درمیانی آنچ پر گرم کریں اور چکن نکلش گولڈن فرائی کر لیں، ٹماٹو کچھپ یا مایونیز کے ساتھ پیش کریں۔





# آج کی ڈش

## نوڈلز ودھ چکن کڑاہی

اجزاء: ایک نوڈلز پیکٹ، مرغی کا گوشت کلو، چکن کڑاہی مصالحہ ایک پیکٹ، نمائز کاٹ لیں دو عدد، اورک، لہسن پیسٹ دو کھانے کے چمچ، بیک پارلر نمائو، کچپ ایک کپ، بیک پارلر چلی سوس ایک کپ آئل حسب ضرورت، پیاز سلائس کاٹ لیں ایک عدد، ہری

مرچ ثابت رہنے دیں نمک حسب ذائقہ دی ایک کپ ترکیب: ایک نوڈلز کو ایلٹے میں 5-7 منٹ کے لئے ابال لیں۔ یہاں تک کہ ایک کئی رہ جائے اس کے بعد چھلنی میں ڈال کر گرم پانی گرا کر ٹھنڈا پانی گزار دیں اور اس میں ایک کھانے کا چمچ تیل ملا کر ایک نوڈلز کو ایک



پیالے میں نکال لیں۔ کڑاہی میں تیل گرم کریں اور پیاز ڈال کر سنہری کر لیں۔ اس میں لہسن، اورک پیسٹ اور گوشت ڈال کر ہلکا سا فرائی کر لیں۔ وہی میں چکن کڑاہی مصالحہ ڈال کر مکس کر کے کڑاہی میں شامل کر دیں ساتھ ہی اس میں 1 کپ پانی ڈال دیں اور گوشت گلا لیں۔ ہری مرچیں اور نمائز ڈالیں اور مزید تین منٹ تک پکائیں۔ اب ایک ٹین میں تیل گرم کریں اس میں بیک پارلر نمائو کچپ، بیک پارلر چلی سوس اور نمک ڈالیں اور ساتھ ہی ایک نوڈلز بھی ڈال دیں۔ تین منٹ تک اس آمیزے کو درمیانی آنچ پر پکائیں۔ اس کے بعد اس مکچر کو گوشت کے آمیزے میں ڈال دیں اور ہلکے ہاتھ سے مکس کر کے اتنا پکائیں کہ تیل الگ نظر آنے لگے۔ چکن کڑاہی ودھ نوڈلز تیار ہے کسی سرونگ ڈش میں نکال کر کچپ اور ہری مرچوں سے گارنش کر کے سرو کریں۔





# آج کی ڈش

## چکن نہاری

اجزاء: چکن دو کلو، نہاری مصالحہ ایک پکٹ، کئی پیاز ایک عدد، کئی ہری مرچ تین عدد، آکل ایک پیالی، اورک لہسن کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ، کئی اورک ایک کھانے کا چمچ، دہی تین کھانے کے چمچ، بھنا آٹا چار کھانے کے چمچ، بخنی کے لیے، مرغی کی ہڈیاں آدھا کلو، بغیر چھلا لہسن ایک عدد، بڑی الائچی چار عدد، پانی چار گلاس، سونف آدھا چائے کا چمچ، پس سونٹھ چار کھانے کے چمچ، نمک حسب ذائقہ

ترکیب: چکن کی بڑی ہڈیاں بنائیں اور بخنی کے لیے ہڈیاں الگ کر لیں۔ اب بخنی کے لیے آدھا کلو مرغی



کی ہڈیاں، سونف، چار گلاس پانی، پس سونٹھ، بڑی الائچی، حسب ذائقہ نمک اور بغیر چھلا لہسن ڈال کر ہلکی آگ پر پکائیں جب وہ اچھی طرح پک جائے تو اسے چھان لیں۔ اب دہی میں تیل گرم کر کے کئی پیاز تیل کر سنہری کریں اور اس میں چکن ڈال کر ہلکا سا بھون لیں۔ جب پانی شک ہو جائے تو اس میں نہاری مصالحہ، دہی اور اورک لہسن کا پیسٹ شامل کر کے پانچ سے دس منٹ بھونیں۔ اس کے بعد بخنی ڈال دیں۔ جب وہ پکنے لگے تو آٹے کو تھوڑے سے پانی میں گھول کر تھوڑا تھوڑا کر کے نہاری میں ڈالتے جائیں اور لکڑی کا چھچھلا تے رہیں۔ اس کے بعد کئی اورک اور کئی ہری مرچ شامل کر کے ڈھکیں اور دس منٹ دم پر رکھ دیں۔ جب تیل اوپر آ جائے تو تیار نہاری نان کے ساتھ سرو کریں۔ ساتھ میں ہری مرچ، لیموں اور اورک رکھ دیں۔





# آج کی ڈش

## بیف ویجی ٹیبل بریانی

اشیاء: چاول آدھا کلو، سبزیوں کا سالن آدھا کپ، گوشت کا سالن 1 کپ، ہری مرچیں 2 عدد، ذائقہ، کڑی پتہ 2 عدد، زیرہ آدھا چائے کا چمچ، کالی مرچ 4 یا 5 عدد، چاٹ مصالحہ 1 چائے کا چمچ اورک کا پیسٹ ایک چائے کا چمچ، لہسن کا پیسٹ ایک چائے کا چمچ، نمائز 2 عدد ہارک کاٹ لیں لیمنوں 1 عدد، چائے کا چمچ، نمائز 2 عدد ہارک کاٹ لیں لیمنوں 1 عدد، ایک سوں پین میں تیل گرم کریں اور اس میں زیرہ، ہلدی آدھا چائے کا چمچ، لونگ 3 عدد، نمک، مرچ حسب



مرچ ڈال کر فرانی کریں نمک مرچ اگر ضرورت ہو تو ڈالیں پھر نمائز ڈالیں اور بھونیں پھر اس مصالحے میں گوشت اور سبزیوں کو شامل کر دیں اس کے بعد لیمنوں کا رس شامل کر کے چاٹ مصالحہ چھڑکیں اور ایک منٹ بعد چاول ڈال دیں پانی کم سے کم رکھیں ڈھک کر دم دے دیں گرم گرم بیف ویجی ٹیبل بریانی تیار ہے۔





# آج کی ڈش

## چائیز ڈرم سٹکس

اجزاء: مرغ پس ہوئی ایک چائے کا چمچ، آئل حسب ضرورت، چکن کیوب ملا ہوا میڈہ ایک کھانے کا چمچ، انڈے چار عدد زردی الگ پھیٹ لیں

ترکیب: سب سے پہلے ڈرم سٹکس گرم پانی سے دھو کر پیالے میں ڈال کر میڈہ، چینی، سرکہ، سویا ساس،

ڈرم سٹکس بارہ عدد گہرے کٹ لگوائیں، سویا سوس دو کھانے کے چمچ سفید سرکہ دو کھانے کے چمچ، شہد ایک کھانے کا چمچ، نمک حسب ضرورت، کالی مرچ پس ہوئی آدھا چائے کا چمچ، چینی ایک چائے کا چمچ، سفید



شہد، کالی اور سفید مرچ، اور زردی ملا کر ایک گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ جب تلنا ہو تو انڈوں کی سفیدی پھیٹ کر ایک ایک ڈرم سٹک سفیدی میں ڈبو کر ہلکی آنچ پر ڈیپ فرائی کر لیں۔ جب گولڈن براؤن ان ہو جائیں تو نکال کر ٹشو پر رکھ لیں تاکہ چکنائی جذب ہو جائے، پھر چنگی بھر مین چھڑک دیں۔ مزیدار ڈرم سٹک تیار ہیں۔





# آج کی ڈش

## شاہی ٹکڑے

اشیاء:

دودھ 2 کپ، شکر 4 کھانے کے چمچ، ڈبل روٹی  
سلائس 5 عدد، مکھن 30 گرام، وٹيلا -سنس چند  
قطرے، انڈے 2 عدد، الائچی پاؤڈر ایک چائے کا چمچ  
بادام پستہ حسب پسند،

ترکیب

پہلے دودھ میں چینی ملا کر گرم کریں پھر اس میں  
پھینٹے ہوئے انڈے ڈالیں اور ساتھ ہی وٹيلا -سنس بھی  
ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں۔ ڈبل ڈبل روٹی کے  
سلائس مکھن میں فرائی کریں کسی برتن میں کٹے ہوئے



سلائس رکھیں اور اوپر سے دودھ ڈالیں تاکہ سلائس ڈوب جائیں۔ اسکے اوپر بادام، پستہ اور الائچی پاؤڈر چھڑک  
دیں۔ اب برتن کو اوون میں یا ہلکی آنچ پر گرم کریں، جب دودھ خشک ہو جائے تو اتار لیں شاہی ٹکڑے تیار ہیں بادام  
، پستہ موٹا موٹا کوٹ کر بھی ڈال کر سرو کریں۔





# آج کی ڈش

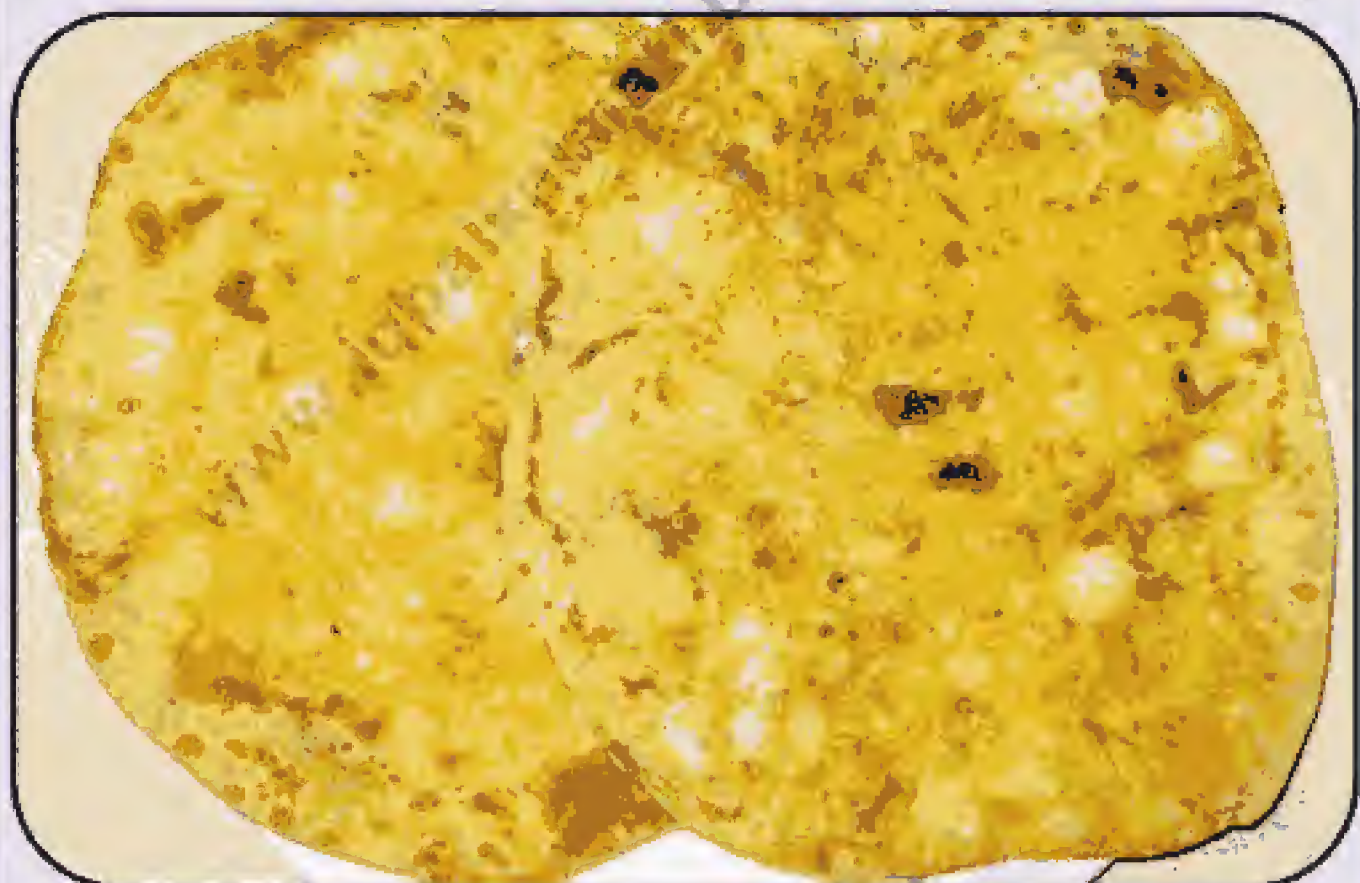
## گوبھی کے پرائے

اجزاء:

پھول گوبھی ایک کپ، آلو ایک کپ، ہری مرچ  
تین عدد، ہر ادھنیا باریک کٹا ہوا دو کھانے کے چمچ، لال  
مرچ آدھا چائے کا چمچ، نمک حسب ذائقہ، آٹا تین  
کپ، تیل حسب ضرورت۔

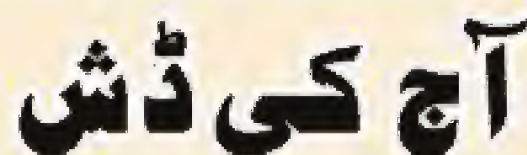
ترکیب:

چکنی بھرنمک ڈال کر آٹا گوندھ کر رکھ لیں،  
ایک دہی میں آلو ابالیں اور انہیں چھیل کر ایک برتن  
میں ڈال دیں، اس میں ہر ادھنیا، لال مرچ ڈال کر  
اچھی طرح مکس کر لیں، پھول گوبھی علیحدہ سے ابالیں



اور اس میں تھوڑا سا نمک بھی ملا دیں، آٹے کے پیڑے بنا کر چھوٹی چھوٹی روٹیاں بنا لیں، ایک روٹی پر آل کا  
پیسٹ رکھیں، ساتھ میں پھول گوبھی بھی رکھی، اس پر دوسری روٹی رکھ کر اچھی طرح تیل لیں اور توڑے پر تیل کی  
مدد سے سینک لیں، دہی کی چٹنی کے ساتھ پیش کریں۔





منچورین کو فتنہ

A bowl of Soto Ayam (Chicken Soto) featuring meatballs, shredded chicken, and a rich yellow broth, garnished with shredded carrots and green onions.

ترکیب: قیمہ چوپر میں بیس کراس میں باریک کٹی ہری مرچ، کالی مرچ، سرکہ، اورک، لہسن کا پیسٹ، نمک، میدہ، کارن فلوور، سویا سوس اور باریک کٹی ہری پیاز ڈال کر اچھی طرح مکس کریں۔ پھر اس آمیزے سے کوئٹے بنا کر گرم آئل میں پانچ منٹ تک ڈیپ فرائی کر لیں کہ گولڈن براؤن ہو جائیں۔ پھر انہیں نکال کر الگ رکھ لیں۔ کڑاہی میں آئل گرم کر کے کٹنا ہوا لہسن فرائی کریں۔ اب اس میں کٹی پیاز اور باریک کٹے ہوئے ہری پیاز کے پتے ڈال کر دو منٹ مزید فرائی کریں۔ پھر پانی، او ایسٹروس، کچھ، سفید مرچ، نمک، سرکہ اور چلی سوس ڈال کر آباں آ جانے تک پکائیں۔





# آج کی ڈش

## تھائی پرائز کوکونٹ کڑی

اجزاء:

کھانے کے چمچ، کالی مرچ ایک چائے کا چمچ، پنجنی ایک کپ کارن فلا رٹین کھانے کے چمچ مشروم ایک ٹن سلاؤس، بے بی کارن ایک ٹن سلاؤس، اوپسٹروسس ایک کھانے کا چمچ، اورک تین عدد لمبائی میں کٹی ہوئی ترکیب:

جھینگے ایک کلو، میڈیم سائز لیموں کے پتے پندرہ عدد، لیمن گراس چار عدد، کوکونٹ کریم ایک ٹن لال مرچ دس عدد سلاؤس، سویا سوس تین کھانے کے چمچ، نمک حسب ذائقہ، فش سوس دو کھانے کے چمچ، تیل کا تیل دو



سب سے پہلے ایک دیگی میں مرغی کی پنجنی ڈال کر کوکونٹ کریم پکائیں ساتھ ایک کپ پانی ڈال دیں پھر لیمن گراس اور لیموں کے پتے شامل کریں۔ اب نمک، اوپسٹروسس، فش سوس، لال مرچ، اورک اور سویا سوس کے ساتھ جوش دیں اور چوبلہا آہستہ کر دیں۔ الگ سے ہلکے آٹھ پر دو سے تین کھانے کے چمچ تیل میں جھینگوں کو سوئے کر کے کوکونٹ کریم میں ملا دیں۔ اب مشروم اور بے بی کارن ملا دیں۔ دم پر دو بارہ تینوں سوس، تیل کا تیل اور کالی مرچ ملائیں۔ گارنش کے ہرے دھنیے سے ڈش کو سجائیں۔ مزیدار تھائی کوکونٹ کڑی تیار ہے۔





# آج کی ڈش

## چکن مصالحہ

اشیاء؛  
چکن 1 کلو، نمک حسب ذائقہ، لہسن پانچ جوئے،  
ادرک 2 انچ کا ٹکڑا پیاز موٹی کٹی ہوئی 2 عدد دمیانی،  
دہی پھینٹا ہوا 1 پیالی، ثابت لال مرچیں 12 عدد، سفید  
زیرہ ایک کھانے کا چمچ، کالی مرچ موٹی کٹی ہوئے ایک  
چائے کا چمچ، ثابت گرم مصالحہ ایک کھانے کا چمچ، تیل  
آدھی پیالی، ہرا دھنیا حسب پسند، لیموں کی قاشیں  
حسب ضرورت  
ترکیب؛  
چکن کو نمک، کالی مرچ اور دہی لگا کر آدھے گھنٹے



کے لیے رکھ دیں۔ پیاز، ادرک، لہسن، زیرہ اور لال مرچوں کو ملا کر موٹا موٹا پیس لیں۔ دہی میں تیل کو گرم کر کے گرم  
مصالحہ ڈالیں۔ جب کڑکڑانے لگے تو پیس کر رکھا ہوا مصالحہ ڈال کر چار سے پانچ منٹ تک بھونیں۔ چکن ڈال کر  
اچھی طرح ملائیں اور ڈھک کر درمیانی آنچ پر اتنی دیر پکائیں کہ تیل علیحدہ سے نظر آنے لگے۔ ہرا دھنیا چھڑک کر  
پانچ منٹ تک ہلکے چولہے پر پکانے کے بعد اتار لیں۔ ہرا دھنیا اور لیموں کی قاشوں سے گارنش کر کے سرو کریں۔





# آج کی ڈش

## دیگی بریانی

اجزاء: گوشت ایک کلو ، ہلدی آدھا کچ ،  
 چاول ایک کلو، لال مرچ ایک کھانے کا کچ، گھی ایک کپ  
 اورک لہسن کا پیسٹ ڈیڑھ کچ، پیاز عدد درمیانی ہار یک کٹی  
 ہوئی، ثابت گرم مصالحہ ڈیڑھ کچ پیاز چاول آدھا چائے  
 کا کچ، ٹماٹر ہار یک کٹے ہو چار عدد، وہی ایک پاؤ اورک  
 ہار یک کٹی ہوئی ہری مرچیں ثابت چھ عدد دھنیے کی گڈی  
 ایک عدد، زردہ رنگ حسب ضرورت نمک حسب ذائقہ  
 کیوڑہ ایک چائے کا کچ گرم مصالحہ ایک چائے کا کچ  
 ترکیب: گوشت کو دھو کر اسمیں پیاز اورک لہسن کا  
 پیسٹ ، ٹماٹر ثابت گرم مصالحہ لال مرچ پسپی ہوئی



،، ہلدی، اور نمک ڈال کر گوشت کو گلا لیں اور ڈیڑھ کپ جتنی بختی بچا لیں، اب اسکو ٹھنڈا ہونے دیں پھر اسی پتیلی میں  
 گوشت اور بختی کے اوپر گھی ڈالیں اور دہی میں زردے کا رنگ ملا کر اچھی طرح پھیٹ کر وہ بھی اسکے اوپر ڈال دیں  
 ساتھ ہی کٹی ہوئی اورک لہسنی میں کٹی ہوئی ہری مرچ دھنیا پودینا کنٹا حوا گرم مصالحہ پیاز چھڑک دیں پھر ابلے ہوئے  
 چاول پھیلا دیں اوپر سے پیاز چاول، کیوڑہ واٹر تھوڑا سا زردے کا رنگ اور گھی ڈال کر ڈھک دیں 5 منٹ آنچ  
 تیز رکھیں پھر سلیم بن جائے تو آنچ ہلکی کر کے 15 منٹ دم پر رکھ دیں مزید اردگی بریانی تیار ہے۔





# آج کی ڈش

## املی مرچ مٹن مصالحہ

اجزاء  
بکرے کا گوشت 1 کلو، سبز الائچی 3 عدد، پیاز  
پیمٹ 1 کپ، کوکونٹ ملک 1/2 کپ، مٹن بختی  
200 ملی لیٹر، ثابت دھنیا (پاؤڈر) 1 چائے کا چمچ،  
لال مرچ پاؤڈر، کالی مرچ، لال مرچ، الائچی پاؤڈر  
آدھا چائے کا چمچ، اورک لبسن پیمٹ 2 کھانے کے  
چمچ، نمک حسب ذائقہ، ہرا دھنیا، ہری مرچ حسب  
ضرورت، دارچینی پاؤڈر، املی کا گودا 3 کھانے کے چمچ  
ترکیب:  
ایک پیالے میں گوشت ڈال کر اس میں لال



مرچ، کالی مرچ، الائچی، دارچینی پاؤڈر، پسا ہوا دھنیا اور املی کا گودا ملا کر مکس کریں اور 2 سے 4 گھنٹے تک  
رکھ دیں۔ اب ایک پین میں تیل ڈال کر گرم کریں اور لبسن اورک کا پیمٹ اور پیاز ڈال کر گولڈن براؤن کر  
لیں۔ پھر اس میں گوشت ڈال کر مصالحے شامل کر کے تین سے چار منٹ تک بھون لیں۔ اب بختی شامل کریں  
اور تیز آنچ پر پکائیں اور گوشت گھالیں پھر کوکونٹ ملک اور الائچی پاؤڈر ڈال کر پکھن دیں۔ جب پانی خشک ہو  
جائے اور تیل اوپر آنے لگے تو ہرا دھنیا ڈال کر کچھ منٹ مزید پکائیں۔ تھوڑی دیر تک مزید ارڈش تیار ہے۔





# آج کی ڈش

## چکن ہریسہ

کونگ آئل آدمی پیالی

اجزاء:

ترکیب:

چکن ایک کلو، حلیم کے گیہوں آدھا کلو، نمک

حسب ذائقہ، ادراک لہسن پیاز، پیاز

دو عدد درمیاں، ہری مرچیں چھ سے آٹھ عدد، کالی

مرچیں ایک کھانے کا چمچ، سفید زیرہ ایک کھانے کا چمچ،

گیہوں دھو کر دو سے تین گھنٹوں کیلئے ایک سے

ڈیڑھ لیٹر گرم پانی میں بھگو دیں۔ پھر انہیں ابال کر اچھی

طرح گلائیں دیکھی میں درمیاں آنچ پر کونگ آئل کو



تمن سے چار منٹ گرم کر کے پیاز کو سنہرا فرائی کر لیں۔ ادراک لہسن ڈال کر ایک سے دو منٹ ہلکا سا فرائی کریں اور چکن، ہری مرچیں، کالی مرچ، اور سفید زیرہ شامل کر دیں اچھی طرح ملا کر ڈھک کر ہلکی آنچ پر چکن کا اپنا پانی خشک ہونے تک پکائیں۔ چکن میں گیہوں ملا کر نمک شامل کر لیں۔ پندرہ سے بیس منٹ کے لیے ڈھک کر ہلکی آنچ پر پکائیں اور اور چوبیس سے اتار لیں۔ ادراک اور ہری مرچیں چھڑک کر گرم گرم پیش کریں۔





# آج کی ڈش

## مشر پلاؤ

مرچ آدمی چائے کا چمچ، تیل یا گھی حسب ضرورت

اجزاء:

ترکیب:

چاول تین کپ، مٹر ایک کپ، پیاز کٹی ہوئی آدھا

کپ، ہری مرچ 5 عدد، سیاہ مرچ ایک چائے کا چمچ،

لوگ 8 عدد، سیاہ الائچی ایک عدد، سبز الائچی 3 عدد، دھی

دو کھانے کے چمچ، پانی 5 کپ، نمک حسب ذائقہ، لال

چاولوں کو ایک گھنٹے کیلئے بھگو کر رکھ دیں، ایک

فرانگ پین میں تھوڑا سا تیل ڈالیں اور مٹر اس میں کچھ

دیر کیلئے بھون لیں، ایک دیکھی میں کئی پیاز اور تیل ڈالیں



مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں . www.iqbalkalmati.blogspot.com

اور پیاز ہلکے براؤن کر لیں، اب اس میں ہری مرچ، سیاہ مرچ، لوگ، سیاہ الائچی اور سبز الائچی ڈال کر تھوڑا دیر بھونیں، اس کے بعد اس میں دھی شامل کریں اور لال مرچ اور نمک ڈال کر اچھی طرح بھونیں، جب دھونی مصالے میں حل ہو جائے تو اس میں مٹر ڈالیں اور ساتھ ہی پانی ڈال کر دیکھی پر ڈھکن لگا دیں، جب پانی کھولنے لگے تو اس میں چاول ڈال دیں، آٹھ تیز کر دیں تاکہ پانی کھولتا رہے، جب پانی خشک ہونے لگے تو آٹھ دھیمی کر دیں اور چاولوں کو دم پر لگا دیں، 5 منٹ تک ہلکی آٹھ پر دم پر لگانے کے بعد اتار لیں، چکن یا رائے کے ساتھ پیش کریں۔





# آج کی ڈش

## کڑا ہی کباب

اجزاء: قیہ آدھا کلو، نمک ایک چائے کا چمچ، اجزاء برائے گریوی (تیل آدھا کپ)، براؤن پیاز تیل دو کھانے کے چمچ، سرخ مرچ ایک چائے کا چمچ دو عدد، اورک ایک چائے کا چمچ، لہسن پسا ہوا ایک پیاز ایک عدد کٹی ہوئی، اورک ایک چائے کا چمچ، لہسن کھانے کا چمچ، نمک ایک چائے کا چمچ، سرخ مرچ ایک ایک چائے کا چمچ، ہری مرچ حسب ضرورت، ہرا چائے کا چمچ، ٹماٹر پری آدھا کپ، کچی پیاز ایک عدد، وضیا حسب ضرورت، گرم مصالحہ آدھا چائے کا چمچ، گرم مصالحہ آدھا چائے کا چمچ۔



ترکیب: قیہ کو مندرجہ بالا تمام مصالحوں کے ساتھ میرینیٹ کر لیں اور چاپ کر لیں۔ لمبے کباب بنالیں اور شیلوفرائی کر لیں پھر ایک طرف رکھ دیں۔

ترکیب برائے گریوی: آئل گرم کریں اور اس میں مصالحہ فرائی کر لیں، ساتھ ہی اورک لہسن فرائی کر لیں پھر اس میں ٹماٹر کچی پیاز کے ساتھ سرخ مرچ اور نمک ملا دیں۔ براؤن پیاز ڈال کر اچھی طرح بھون لیں۔ اس کے بعد اس میں پانی ڈال دیں اور گریوی بنالیں۔ پھر اس میں کباب ڈال دیں اور چند منٹ تک جوش آنے کی حالت تک پکائیں۔ تیار ہونے پر ہری مرچ اور ہرے دھنیے کے پتوں کے ساتھ گارفش کر لیں۔





# آج کی ڈش

## ٹماٹو چکن کری

اجزاء:  
 چکن ایک کلو، ٹماٹر باریک کٹے ہوئے ایک کپ،  
 دہی 5 کھانے کے چمچ، پیاز ایک عدد درمیانے سائز کی،  
 ہری مرچ 5 عدد، ٹماٹو کچ 3 کھانے کے چمچ، ثابت لال  
 مرچ تین عدد، سیاہ مرچ پاؤڈر ایک چائے کا چمچ، ادراک  
 لہسن کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ، پانی دو کپ، نمک  
 حسب ذائقہ، تیل حسب ضرورت۔  
 ترکیب:  
 چکن کو تیل میں ہلکا ہلکا فرائی کر لیں، ٹماٹر، پیاز،  
 ہری مرچ، ادراک، لہسن، نمک اور سیاہ مرچ گرائنڈر میں



ڈالیں، اس میں تین کھانے کے چمچ تیل ڈالیں اور اچھی طرح گرائنڈ کر لیں، جب آمیزہ یکجان ہو جائے تو نکال  
 لیں۔ دیکھی میں تیل گرم کریں اور اس میں ثابت لال مرچ ڈال کر کڑا لیں، اب اس میں گرائنڈ کیا ہوا مصالحہ  
 ڈالیں اور بھون لیں، بھون کر اس میں چکن اور ٹماٹو کچ ڈالیں، ساتھ ہی دہی بھی ڈال دیں، 3 منٹ تک ہلکی آنچ  
 پر چلانے کے بعد اس میں دو کپ پانی ڈالیں اور ڈھکن لگا کر ہلکی آنچ پر 10 منٹ کیلئے رکھ دیں، جب تیار ہو جائے تو  
 من پسند ڈریسنگ کریں اور نان یا چالوں کے ساتھ پیش کریں۔





# آج کی ڈش

## خشک دودھ کی رس ملائی

ضروری اجزاء:

ترکیب:

خشک دودھ 1 کپ، انڈا پھینٹا ہوا ایک عدد، خشک دودھ، انڈا پھینٹا ہوا، بیکینگ پاؤڈر اور آئل  
آئل 3-4 کھانے کے چمچ، بیکینگ پاؤڈر 1 چائے کا چمچ، ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں۔ جب اچھی طرح مکس ہو  
دودھ 1 لیٹر، چینی 1 کپ، پستہ بادام 10-15 عدد جائیں تو اس کے بولز بنالیں ایک دہلی میں دودھ ابال لیں



اس میں چینی شامل کر دیں، پھر اس سے 12 منٹ پکائیں اور گاڑھا کر لیں اس کے بعد وہ بولز شامل کر لیں اس رس ملائی  
کے ساتھ 5 منٹ پکائیں اور ٹھنڈا کر لیں ایک پیالے میں نکال کر پستہ بادام گارش کریں اور سرو کریں۔





# آج کی ڈش

## فرائیڈ بھنڈی آلو

اجزاء: چائے کا چمچ، ہلدی ایک چوتھائی چائے کا چمچ، لہسن  
 بھنڈی آدھا کلو کاٹ لیں، آلو تین عدد، آمل  
 ایک چوتھائی کپ، لیموں جوس ایک کھانے کا چمچ، سرخ  
 مرچ پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ، نمک ایک چائے کا  
 چمچ، دھنیا پاؤڈر ایک چمچ، زیرہ پاؤڈر ایک  
 چائے کا چمچ، ہلدی ایک چوتھائی چائے کا چمچ، لہسن  
 پیسٹ ایک چائے کا چمچ، ٹماٹو پیسٹ تین کھانے کے چمچ  
 ترکیب:  
 بھنڈی کو آمل میں کرہی ہو جانے تک فرائی کر  
 لیں۔ پھر آمل میں سے نکال کر الگ رکھ دیں۔ آلو کو



لسبائی میں کاٹ کر گرم تیل میں فرائی کی طرح فرائی کر لیں اور آمل سے نکال کر الگ رکھ دیں۔ اب آمل میں لہسن  
 پیسٹ، نمک، پسی لال مرچ، پنا دھنیا، پنا زیرہ، ہلدی، لیموں کا رس اور ٹماٹو کا پیسٹ ڈال کر بھون لیں۔ پھر ایک  
 کپ پانی ڈال کر گاڑھا ہو جانے تک پکالیں۔ آخر میں ایک پلیٹ میں پہلے فرائی کی ہوئی سبزیاں کناروں پر ڈالیں،  
 درمیان میں تیار کر یوی ڈال دیں۔ پھر ہر ایک کٹی ہوئی مرچ اور کٹا ہوا دھنیا چھڑک کر پیش کریں۔





# آج کی ڈش

## مٹن ران روسٹ

اجزاء؛ مٹن ران ایک عدد، انڈہ ایک عدد، کچا پیتا پیسٹ ایک کپ، دہی آدھا کپ، گرم مصالحہ پاؤڈر ایک چائے کا چمچ، زیرہ پاؤڈر ایک چائے کا چمچ، سفید مرچ ایک چائے کا چمچ، کالی مرچ ایک چمچ، مٹن ران دو کھانے کے چمچ، لال مرچ پاؤڈر تین کھانے کے چمچ، سرکہ چھ کھانے کے چمچ، آمل تین سے چار کھانے کے چمچ، ہر ادھیا، زردہ رنگ ایک چمچی، نمک حسب ذائقہ

ترکیب؛ گوشت پر تیز چھری کی مدد سے کش



لگائیں۔ اب اسے سر کے اور نمک کے ساتھ میری نیٹ کریں، اور دس سے چدرہ مٹن کے لئے رکھ دیں۔ ایک پیالے میں آمل، پیسن، سفید مرچ، انڈہ، کالی مرچ، گرم مصالحہ پاؤڈر، زیرہ پاؤڈر، سرخ مرچ پاؤڈر، پیتا پیسٹ، رنگ اور ادراک لہسن پیسٹ ڈال کر مکس کریں۔ اب گوشت کو بیٹر کے ساتھ کوٹ کریں اور دو سے تین گھنٹے کیلئے چھوڑ دیں۔ اب اسے سینئر میں رکھ کر پچیس سے تیس منٹ کے لئے سلیم کریں۔ پھر اسے گرم اوون میں دو سو ڈگری سینٹی گریڈ پر پچیس سے تیس منٹ کے لئے پکائیں۔ جب اس کی رنگت تبدیل ہو جائے تو ڈش میں نکال کر ہرے دھنیے سے گارنش کر کے سرو کریں۔





# آج کی ڈش

## آلمنڈ ملک شیک

ترکیب: گرائنڈر میں بادام کی گریاں اور ہنر  
 اجزاء: بادام کی گریاں 15 عدد (پانی میں بھگو کر چھلکا اتار  
 لیں)، دودھ 3 کپ، ہنر الاچھی دو عدد (بیج نکال لیں) ڈالیں اور اچھی طرح گرائنڈ کر لیں، اس آمیزے میں  
 کیلے تین عدد، بھجور تین عدد (مٹھی نکال کر بھگو لیں)، اب کیلے، بقیہ دودھ، چینی اور بھجوریں ڈال کر گرائنڈ  
 چینی آدھا کپ، برف کئی ہوئی ایک کپ کریں، 5 منٹ تک اچھی طرح گرائنڈ کریں، اس کے



بعد اس میں کئی ہوئی برف ملائیں اور پھر ایک منٹ تک گرائنڈ کریں، جب اچھی طرح یکجان ہو جائے تو جگ سے  
 گلاسوں میں اٹریل دیں اور ٹھنڈا ٹھنڈا آلمنڈ ملک شیک سرو کریں۔





# آج کی ڈش

## میکرونی اینڈ کارن فریٹرز

اجزاء:- میکرونی ایک چوتھائی پکٹ، مکئی آدھا کپ، شملہ مرچ ایک عدد، باریک کٹی ہوئی، گاجر ایک عدد، باریک کٹی ہوئی، ٹماٹر ایک عدد، باریک کٹا ہوا، اٹھ ایک عدد، اٹھ کی زردی چار عدد، پارسے ایک چوتھائی گٹھی، میدہ آدھا کپ، کالی مرچ آدھا چائے کا چمچ، پیس

ہوئی، فریش کریم دو کھانے کے چمچ، آئل تین کھانے کے چمچ، مکھن چار کھانے کے چمچ، نمک حسب ذائقہ

ترکیب:- پہلے میکرونی بال کر ایک طرف رکھ دیں۔ اب ایک پیس میں اٹھ کی زردی، اٹھا، میدہ، نمک، کالی مرچ اور کریم شامل کر کے اچھا سا بیٹر تیار کر



لیں۔ اب شملہ مرچ، گاجر اور ٹماٹر کو باریک کاٹ کر بیٹر میں شامل کر دیں۔ ساتھ ہی مکئی اور میکرونی بھی شامل کر کے خوب اچھی طرح سے مکس کریں۔ اب ایک سوں چین میں مکھن کو پگھلائیں اور ساتھ میں تیل بھی شامل کر دیں۔ جب مکھن پگھل کر تھوڑا سا گرم ہو جائے تو تیار کیا ہوا مکچر تھوڑا تھوڑا ڈال کر دونوں طرف سے سینک لیں۔ آخر میں تمام مکچر سینکے کے بعد سرونگ ڈش میں نکال کر پارسلے چھڑک کر سرو کریں۔





# آج کی ڈش

## ماش کی دال

اجزاء:- ماش کی دال ایک پاؤ، اورک پاؤ ڈر یا آدھا چائے کا چمچ، نمک حسب ضرورت، آئل پیسٹ ایک چائے کا چمچ، لہسن پاؤ ڈر ایک چائے کا چمچ، 4 کھانے کے چمچ، پیاز باریک کٹی ہوئی ایک عدد درمیانی پیسٹ ہو تو آدھا چائے کا چمچ، پسلی یا گئی ہوئی سرخ مرچ سائز، ہری مرچ باریک کٹی ہوئی 2 یا 3 عدد، آدھا چائے کا چمچ یا حسب ضرورت، سیاہ پسلی مرچ آدھا ترکیب:- ماش کی دال چن کے دھو کر کم از کم 2 گھنٹے یا آدھے سے کم چائے کا چمچ، پٹا کس گرم مصالحہ کیلئے بھگو دیں، پیاز کو سنہری مائل فرائی کر لیں اب پیاز



میں دال اور سارے مصالحے ہری مرچ ڈال کر آدھا گلاس پانی ڈال کر ہلکی آگ پر پکنے دیں۔ کبھی کبھی چھچھلائیں جب پانی خشک ہو جائے اور دال گل چکی ہو دال نہ گلی ہو تو آدھی پیالی پانی مزید ڈال کر دہنی کو ہلکی آگ پر توڑے پر رکھ کر پکائیں، مگر خیال رہے توڑے پر آئل نہ ہو ورنہ آگ لگ سکتی ہے پھر ہلکے ہاتھ سے دال کس کرتے ہوئے 2 یا 3 منٹ بھون لیں تاکہ آئل اوپر آ جائے اب چاہیں تو ہرے و خضیا سے گارنش کر لیں۔





# آج کی ڈش

## چکن حلیم

اجزاء:  
 گیہوں 1 پاؤ، پننے کی دال آدھا پاؤ، چکن 3 پاؤ  
 چائے کا چمچ، ہلدی آدھا چائے کا چمچ  
 نمک ایک چائے کا چمچ یا حسب ضرورت، آئل آدھا  
 پاؤ، تیز پات 2 چھوٹے ٹکڑے، پیاز 4 عدد باریک کٹی ہوئی  
 پسلی ہوئی سرخ مرچ 2 چائے کے چمچ، سیاہ مرچ  
 پسلی ہوئی آدھا چائے کا چمچ، مکس پیا گرم مصالحہ آدھا  
 کے لیے براؤنیا، ہری مرچ اور ادھ باریک کٹا ہوا تھوڑا سا



ترکیب:

گیہوں اور پننے کی دال کو دھو کر رات بھر کے لیے بھگو دیں، صبح گیہوں اور دال میں ایک چمکی نمک اور  
 2 کھانے کے چمچے آئل ڈال کر گھٹنے کے لیے چڑھا دیں جب گل جائے اور گاڑھا ہو جائے تو بلینڈ کر لیں اگر حلیم میں  
 کھڑے دانے اچھے لگتے ہوں تو گیہوں اور پننے کی دال الگ الگ گھٹنے کے لیے چڑھائیں، دال بلینڈ کر لیں اور  
 گیہوں جب گھٹنے پر ہو تو اس میں آدھا چائے کا چمچ بیکنگ پاؤڈر ڈال دیں گیہوں گل کر مل جائے گا پھر چکن کا توراہ  
 ڈال کر گھونٹ لیں، چکن کو دھو کر 1 گلاس پانی ڈال کر گھالیں، اب چکن کی بخنی اگر بچی ہو تو وہ الگ کر کے چکن کے  
 ریشے کر لیں ہڈی نکال دیں 2 پیاز سنہری مائل فرائی کریں اب اس میں ریشے کی ہوئی چکن، بخنی اور باقی مصالحے ڈال  
 کر تبا بخونیں کہ بخنی خشک ہو جائے اور آئل نظر آنے لگے۔ اب یہ چکن بلینڈ کیے ہوئے گیہوں میں ڈالیں اور اچھی  
 طرح مکس کر کے پکائیں کہ حلیم گاڑھی ہو جائے اب ایک پیالے میں حلیم نکال کر اس پر براؤنیا، ہری مرچ اور فرائی  
 کی ہوئی پیاز ڈال کر کھائیں۔





# آج کی ڈش

## کلیجی فرائی

چھچ، گرم مصالحہ پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ، ہر ادھنیا ایک کٹھی، کوئنگ آئل حسب ضرورت ترکیب:-

کلیجی کی ہونیاں بنا کر انہیں اچھی طرح دھولیں اور پھر اس میں تھوڑا سا نمک اور کالی مرچ لگا کر کچھ دیر کیلئے

اجزاء:-

کلیجی ایک کلو، ہری مرچیں پانچ عدد، ٹماٹر ایک پاؤ، ہری پیاز چار عدد، سرخ مرچ ایک چائے کا چمچ، لہسن پیسٹ ایک چائے کا چمچ، ادراک پیسٹ ایک چائے کا چمچ، نمک حسب ضرورت، کالی مرچ ایک چائے کا



چھوڑ دیں، کوئنگ آئل گرم کریں اور اس میں تمام مصالحے بشمول ٹماٹر ڈال کر مصالحہ بھون لیں، مصالحہ تیار ہونے پر اس میں کلیجی اور ہری پیاز ڈال کر ہلکی آنچ پر پکھنے دیں، جب تیل اوپر آ جائے تو گرم مصالحہ چھڑک کر اتار لیں اور ہر ادھنیا کاٹ کر اوپر سے چھڑک دیں، کلیجی فرائی تیار ہے۔





# آج کی ڈش

## سپیشل کباب مصالحہ

اجزاء: قیمہ بیف یا مٹن آدھا کلو ہار یک چس (لیں)، ٹماٹر ایک عدد (قتلے کاٹ لیں)، آلو ایک عدد (لیں)، لال مرچ پاؤڈر دو چائے کے چمچ، نمک حسب ذائقہ، گرم مصالحہ پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ، پانی دو کپ، پیاز درمیانے سائز کی ایک عدد (گول لیموں میں کٹی ہوئی)، شملہ مرچ ایک عدد درمیانے سائز کی (قتلے کاٹ لیں)، ٹماٹر ایک عدد (قتلے کاٹ لیں)، ہر ادھنیا ہار یک کٹا ہوا ایک چائے کا چمچ، ہری مرچیں 7 عدد، تیل 4 کھانے کے چمچ، ترکیب: قے میں لال مرچ، نمک اور گرم مصالحہ ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں، اب بیخ کباب کی طرح کے



کباب بنالیں، دیکھی میں گرم پانی ڈالیں، اٹنے لگے تو کباب اس میں ڈال کر بھی آٹھ پر پکنے دیں، پانی خشک ہو جائے تو خیل ڈال کر دیکھی پکڑ کر ہلائیں لیکن کبابوں میں چھ نہ چلائیں، جب کبابوں کا رنگ گولڈن ہو جائے تو پیاز، شملہ مرچ، ٹماٹر، آلو، ہر ادھنیا، ہری مرچیں اور اگر چاہیں تو تھوڑا نمک چھڑک کر تین چار منٹ کیلئے دم پر لگا دیں، تیار ہونے پر سرونگ باؤل میں نکال لیں، کوسلے کو اچھی طرح دہکا لیں، اس کے بعد بریڈ سلٹس پر کونڈر رکھ کر باؤل میں درمیان میں رکھیں اور تھوڑا سا نمک ڈال کر ڈھک دیں، 5 منٹ بعد ڈھکن ہٹائیں، بریڈ اور کونڈر نکال کر مزید ار کباب مصالحہ نان یا تندوری روٹی کے ساتھ سرو کریں۔



## سپینش رائس

اجزاء:

کٹے ہوئے 2 پیالی، شملہ مرچ، باریک کٹی ہوئی 2 یا

چاول ابلے ہوئے تین پیالی، نمک حسب ذائقہ، لہسن - کچلا ہوا 2 سے 3 جوے، پیاز باریک کٹی ہوئی 2 عدد (درمیانی، ٹماٹر چوکور کٹے ہوئے 3 عدد، زیتون، باریک کٹے ہوئے آدھی پیالی مشروم، باریک،

ترکیب:  
فرائنگ بین میں اولیو آئل کو ہلکا سا گرم کر کے لہسن



اور پیاز کو ذرا سا نرم ہونے تک فرائی کریں۔ پھر اس میں شملہ مرچ ڈال کر دو سے تین منٹ تک فرائی کر لیں۔ ٹماٹر، مشروم اور زیتون بھی شامل کر دیں۔ ذرا سی آنچ تیز کر کے 3 سے 4 منٹ تک فرائی کرنے کے بعد چاول شامل کر دیں۔ تیز آنچ پر فرائی کرتے ہوئے نمک، کالی مرچ اور اجوائن ڈال دیں۔ چاولوں کے ساتھ جب ساری چیزیں مکس ہو جائیں اور چاولوں سے خوشبو آنے لگے تو چولہا بند کر دیں، اور گرم گرم سپینش رائس کے مزے لیں۔





# آج کی ڈش

## ہاٹ چکن سائیج سینڈوچ

اجزاء:

رنگ کی شکل میں، سرکہ پچاس گرام، کالی مرچ پاؤڈر

ایک چٹکی، ٹماٹر دو عدد، سلاد پتہ تھوڑا سا، کھیرا ایک عدد،

نمک ایک چٹکی

ترکیب:

ایک فریجنگ پن میں پیاز کو سرکہ کے ساتھ فرائی

چکن سائیج کے ٹکڑے چھ عدد، بریڈ رول چھ عدد

سینڈوچ کیلئے، آئل فرائی کرنے کیلئے مایونیز حسب

ضرورت، چلی کچپ حسب ضرورت، چلی گارلک سوس

حسب ضرورت، مسٹرڈ پیسٹ تیس گرام، پیاز تین عدد



کرنے کیلئے رکھ دیں اور پن کو ڈھانپ دیں۔ جب پیاز گل جائے تو اسے ایک پیالے میں نکال لیں۔ اب ایک پن میں آئل گرم کر کے اس میں سا بھج کو ڈال کر فرائی کریں۔ جب یہ براؤن ہو جائیں تو انہیں ایک ڈش میں نکال لیں۔ اب ایک بریڈ رول کو درمیان سے کاٹ کر ایک سائیج کو اس میں رکھیں۔ پھر اس کے اوپر مسٹرڈ پیسٹ (mustard paste)، چلی گارلک ساس (chili garlic sauce)، مایونیز (mayonnaise)، کھیرا، کالی مرچ پاؤڈر، نمک اور سرکہ والی پیاز ڈال دیں۔ ایک بار پھر تھوڑی سی مایونیز (mayonnaise) ڈال دیں۔ اب اس کے اوپر چلی کچپ (chili ketchup) ڈال دیں اور پھر ٹماٹر اور سلاد پتہ ڈال کر اس بریڈ رول (bread roll) کو بند کروں۔ مزیدار ہاٹ چکن سائیج سینڈوچ تیار ہیں۔





# آج کی ڈش

## دم بریانی

اجزاء: بیف دو کلو، کلزوں میں، چاول ڈیڑھ کلو، دہی دو کلو، پیاز آدھا کلو، لونگ بیس گرام، بڑی الائچی بیس گرام، زیرہ بیس گرام، ادراک پچاس گرام، پودینہ آدھی گٹھی، ہری مرچ چھ عدد، گھی ڈیڑھ پاؤ، نمک حسب ذائقہ، کالی مرچ حسب ضرورت

ترکیب: نمک، پیاز اور ادراک کو پیس کر گوشت کے کلزوں پر لگا کر دو گھنٹے کیلئے رکھ دیں۔ زیرہ، کالی مرچ، پودینہ، ہری مرچیں اور بڑی الائچی پیس کر دہی کی آدھی مقدار میں ملائیں اور گوشت کے کلزوں پر لگا دیں۔ دیکھی کی تہہ میں لونگ کے اوپر آدھی مقدار گھی گرم کر کے ڈالیں اور



مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں . www.iqbalkalmati.blogspot.com

گوشت کی بوٹیاں ڈال دیں۔ پھر گوشت کو اچھی طرح بھون لیں۔ چاول دھو کر بقیہ دہی لگائیں اور گوشت کے اوپر پھیلا دیں۔ دیکھی کا منہ آٹے سے بند کر دیں اور نیچے کلزیوں کی آنچ جلا دیں۔ جب گھی کی آواز آنے لگے تو سمجھ لیں کہ دہی خشک ہو چکا ہے۔ نیچے آگ کم کر دیں اور انگاروں پر دم دیں۔ دیکھی کا ڈھکن کھولیں اور بقیہ گھی گرم کر کے ڈال دیں اور دوبارہ بند کر کے اوپر انگارے رکھ دیں۔ جب بھاپ باہر آنے لگے تو بریانی تیار ہے۔ رائے اور سلاد کے ساتھ پیش کریں۔